sale&pepe

SALEPEPE.IT
DICEMBRE 2016 - € 4,00



Capesante con pain d'épices e indivie brasate al miele
pag. 49

NUOVI ANTIPASTI chic **LASAGNE** così golose da perdere la testa **ARROSTI** sontuosi più buoni con le patate **RANA PESCATRICE** l'eleganza fatta pesce **PANETTONI** farciti con creme voluttuose

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00

GRUPPO MONDADORI

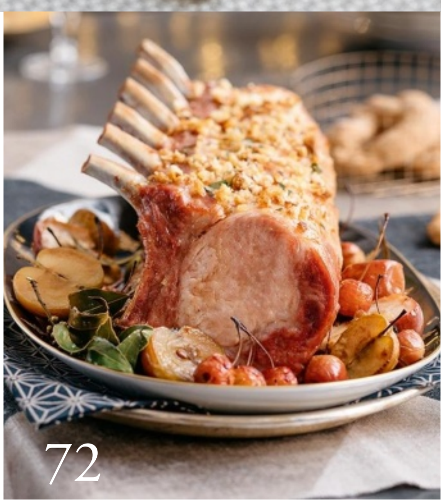

CAFFE' VERGNANO 1882
Carote per le renne,
Balsamo da barba,
Salmone,
Latte, Biscotti,
Caffè Vergnano
BABBO NATALE / ARTIC CIRCLE / 96930 / ROVANIEMI / FINLANDIA
BUON NATALE
UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE, SI SCEGLIE*
VIENI A SCOPRIRE I NOSTRI PRODOTTI SU WWW.CAFFEVERGNANO.COM
*ANCHE BABBO NATALE SCEGLIE CAFFÈ VERGNANO

SOMMARIO

DICEMBRE 2016







salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!

Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

Servizi

Evasioni





IN COPERTINA
Capesante con pain d'épices e indivie brasate al miele, foto di Felice Scoccimarro. In cucina Claudia Compagni. Tovaglia di Society Limonta, runner con bordo oro Marina C e piatto distr. da Corrado Corradi.

Scuola

Living

Rubriche

Hanno collaborato con noi a Dicembre



CHRISTOPHE ADAM
Pasticciere bretone con un'importante carriera tra Londra e Parigi, è sbarcato a Milano con due negozi "Éclair de génie", dove propone dessert-gioiello in pasta choux con fantastiche creme e decorazioni. Ne parliamo a pag. 140

GIOVANNA RUO BERCHERA
Esperta di cucina regionale e creativa collabora da anni con Sale&Pepe, tiene corsi e ha firmato diversi volumi di ricette e cultura gastronomica. A pag. 18



GIOSUÈ RINO SILVESTRO
Gastronomo napoletano e fiduciario di Slow Food per la città partenopea ci ha dato preziosi consigli per superare le difficoltà nella preparazione del saporito capitone. A pag.102




Zàini
Cioccolato Emilia
Libera la tua creatività
Zàini
MILANO
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO BIANCO
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO AL LATTE
GLUTEN FREE
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro.
Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato. Anche dolcemente bianco e finissimo cioccolato al latte.
Scopri le nostre ricette al cioccolato
www.cioccolatoemilia.it

INDICE

LE RICETTE DI DICEMBRE 2016

INDIRIZZI

- **100 Fa Vintage**, www.100fa.it
- **Agena**, www.agenagroup.it
- **Alessi**, www.alessi.com
- **Alf DaFrè**, www.alfdafre.it
- **Andrea Fontebasso 1760 - Tognana Porcellane**, www.tognanaporcellane.it
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Atelier Bellinzona**, www.atelierbellinzona.com
- **B.Morone**, www.bmorone.it
- **Baxter**, www.baxter.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Blanc Mariclò**, www.blancmariclo.com
- **Bormioli Luigi**, www.bormioliluigi.com
- **Braun**, www.braunhousehold.com/it
- **Ceramiche Siciliane Ruggeri**, www.ceramichesicilianeruggeri.it
- **Christofle**, www.eu.christofle.com
- **Coin Casa**, www.coincasa.it
- **Corrado Corradi**, www.corrado-corradi.it
- **Corsi Design**, www.corsidesignfactory.it
- **Costa Nova**, distribuito da Livellara, www.livellara.com
- **Cutipol**, distribuito da B.Morone, www.bmorone.it
- **D&M Depot**, www.dmdepot.be/it
- **De Vecchi**, www.devecchi.com/it
- **Dedar**, www.dedar.com
- **DishesOnly**, www.dishesonly.com
- **EDG**, www.edg.it
- **Fervor Montreal**, www.fervormontreal.com
- **Fiorirà un Giardino**, www.fioriraungiardino.com
- **Fiskars**, www.fiskars.it
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Fratelli Guzzini**, www.fratelliguzzini.com
- **Funky Table**, www.funkytable.it
- **Giovelab**, www.giovelab.it
- **Graef**, distribuito da Künzi, www.kunzi.it
- **Herend**, distribuito da B.Morone, www.bmorone.it
- **Ichendorf**, distribuito da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it/ichendorf
- **ISI by Kose Milano**, www.isimilano.com
- **Iittala**, distribuito da Finnish Design Shop, www.finnishdesignshop.it/littala
- **J&V Store Jannelli&Volpi**, www.jannellievolpi.it
- **Kenwood**, www.kenwoodworld.com/it
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.it
- **Künzi**, www.kunzi.it
- **LSA International**, distribuito da Maino Carlo, www.lsa-international.com
- **Lagostina**, www.lagostina.it
- **Lagostina**, www.lagostina.it
- **Lanificio B**, www.lanificiob.it
- **Le Stanze della Memoria**, www.lestanzedellamemoria.it
- **Linum**, www.linumdesign.com
- **Lisa Corti**, www.lisacorti.com
- **Livellara**, www.livellara.com
- **Lou&Mi**, www.louandmi.com
- **MDF Italia**, www.mdfitalia.com
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Maisons du Monde**, www.maisonsdumonde.com
- **Marazzi**, www.marazzi.it
- **Marcato**, www.marcato.it
- **Marina C.**, www.marinac.it
- **Marie Daage**, www.maroedaage.com
- **Maxwell&Williams**, distribuito da Livellara, www.livellara.com
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Mohebban**, www.mohebbanmilano.com
- **Moser**, distribuito da B.Morone, www.bmorone.it
- **Moulinex**, www.moulinex.it
- **Nella Longari**,www.nellalongari.com
- **Nital**, www.nital.it/crock-pot
- **Oikos**, www.oikos-group.it
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Paola C.**, www.paolac.com
- **Pagnossin**, www.pagnossin.it
- **Philips**, www.philips.it
- **Quagliotti 1933**, www.quagliotti1933.it
- **RGMania**, www.rgmania.com
- **Richard Ginori**, www.richardginori1735.com
- **Riad**, www.riadfoodgarden.com
- **Riedel**, www.riedel.com
- **Rosenthal**, www.rosenthal.it
- **Royal Family**, www.royalfamily.it
- **Sambonet Paderno Industrie**, www.sambonet.it
- **Schwung**, in vendita da Raw-Cabinet de Curiositès, www.rawmilano.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Shoppable**, www.shoppable.it
- **Silikomart**, www.silikomart.com
- **Silva**, www.silvatessuti.it
- **SMEG**, www.smeg.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tiger**, www.tiger-stores.it
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Tom Dixon**, in vendita da laRinascente, www.tomdixon.net - www.larinascente.it
- **Unitable**, www.unitable.it
- **Untitled Homeware**, www.untitledhomeware.com
- **Versace**, distr. da Rosenthal, www.rosenthal.de/it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Viridea**, www.viridea.it
- **WMF**, www.wmf.com
- **Wald**, www.wald.it
- **Wedgwood,** distr. da B.Morone, www.bmorone.it
- **Zafferano**, www.zafferanoitalia.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com
- **Zuccherofilato Merceria**, www.zucchero-filato.it


Miele. Per tutto ciò che ami davvero.
Pulizia pirolitica, il lavoro sporco lascialo al forno.
Pulire il forno non è più un problema. Con la tecnologia pirolitica, che riduce in cenere ogni incrostazione, è sufficiente una passata di spugna per una pulizia perfetta del tuo forno Miele.
www.miele.it
Miele
IMMER BESSER


Germinal
BIO
Vegan
Germinal
BIO
IT-101-068
Polpette
fagioli neri
Ceci
Fonte di proteine
Ricche di fibre
PRONTE DA GUSTARE
SENZA GLUTINE
Vegan
Novità
Nel banco
frigo
Già pronti
da gustare!
Burger e polpette vegetali,
insalate di cereali, salse e sughi
SENZA GLUTINE - VEGAN - BIO
Nutriti con gusto!
Prova le fantasiose ricette
su www.germinalbio.it
Seguici su



SPECIALE NATALE

Durante le feste non è sempre facile trovare ricette che rispettino la tradizione, avendo nel contempo guizzi di creatività. Così per le persone più esigenti, la composizione del menu somiglia spesso a un'impegnativa caccia al tesoro. Ecco, potete rilassarvi: alle idee ci pensiamo noi. Sul nostro sito c'è uno speciale studiato apposta per il Natale. Le ricette sono suddivise per portata e per genere, a seconda che preferiate un menu di pesce, di carne o in versione veg. E la scelta dei dessert è amplissima. Gli ospiti ne saranno stupiti e deliziati.

IL PRIMO PERFETTO

Cannelloni o lasagne? Questo è il dilemma. Sulla tavola delle feste non può mancare un primo piatto importante. La pasta al forno è un classico per molte famiglie, anche perché si può cucinare in anticipo e si presenta bene. Sul nostro sito abbiamo preparato uno speciale con le migliori ricette di cannelloni e lasagne, con tante varianti, per servire un primo tradizionale ricco e sontuoso e, perché no, anche in versione insolita.





Pranzi in un click

MENU SPECIALI, RICETTE NUOVE, PIATTI TRADIZIONALI E DECORAZIONI. ONLINE TUTTO È PRONTO PER LE FESTE

di Barbara Roncarolo



DOLCI PROTAGONISTI

Se a Natale per voi si prepara in casa anche il dessert, sul nostro sito trovate una scelta molto variegata di dolci da servire prima, durante e dopo i banchetti di festa. Ci sono le casette di pan di zenzero, i biscotti da preparare con i bambini e da mettere sul davanzale per Babbo Natale, ma anche cupcake a forma di abete e golose ciambelle. Non mancano naturalmente il panettone farcito e i dessert, per utilizzare gli avanzi del pandoro.

LA NEWS DEL MESE

Pollo, riso, patate, funghi, spinaci e alcune altre verdure, sono i cibi da non scaldare nel microonde. Nel pezzo che trovate nel nostro Canale news spieghiamo in quali circostanze e perché è bene evitare il microonde per alcuni alimenti. Questa è la news più letta del mese, seguita da articoli con i consigli per sfruttare al meglio la pentola a pressione, un approfondimento sull'alimentazione che aiuta a combattere l'osteoporosi e i 6 errori da evitare quando si utilizza il mixer.





LA PIÙ AMATA

La tarte tatin è una torta curiosa. Nella versione classica si fanno caramellare le mele con zucchero e burro, si trasferiscono nella teglia, si ricoprono con l'impasto, che va rimboccato sotto la frutta e si infornano; prima di servirla la torta va rovesciata, così le mele risulteranno sulla superficie. Questo dolce di origine francese si può fare anche con altra frutta come pere e rabarbaro (foto). La tatin e le sue varianti sono tra i dessert più amati del nostro sito.


ORIGINAL SIXTIES SPIRIT
19
Vintage
65
POTS & KITCHEN UTENSILS
Tradizione
&
Innovazione
WWW.SAMBONET.IT
FROM SAMBONET TO KITCHEN



Un raviolo di-vino

SAPORI ANTICHI E IDEE SFIZIOSE PER UNA FESTA CALDA E INDIMENTICABILE. A PARTIRE DA UNA TRADIZIONALE BONTÀ PARMENSE A BASE DI VIN COTTO...

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

Natale è tradizione. Sotto ogni campanile si possono scoprire gesti rituali e antichi sapori che accompagnano la festa. Molti di questi con il tempo sono diventati desueti e altri sopravvivono grazie alla tenacia di alcuni strenui sostenitori. La storia che vi voglio raccontare è nata nella bassa parmense e coinvolge quattro piccoli comuni: Colorno, Mezzani, Sissa-Trecasali e Torrile. Ventimila abitanti in tutto, ma solo qui la Vigilia di Natale si mangia il Tortél dóls: un raviolo di pasta fresca con ripieno di vin cotto, pan grattato e mostarda di frutti antichi, condito con poco concentrato di pomodoro stemperato nel burro fuso e cosparso di parmigiano reggiano grattugiato. Oggi la ricetta del Tortél dóls (www.torteldols.com) è depositata presso la Camera di Commercio di Parma e la sua tradizione tutelata dall'omonima Confraternita nata nel 2008, ma come molte cose buone ha rischiato l'oblio. Sino a quando, lungo le sponde del Po, dove la leggenda vuole che il tortello sia nato, offerto dalla duchessa Maria Luigia ai barcaioli al suo servizio, alla fine degli anni '90 un gruppo di colornesi decise di riscoprire e far conoscere il piatto. A Enrico Bergonzi, sostenitore dell'iniziativa, chef e patron dello storico ristorante Al Vèdel, il compito di mettere a punto una ricetta comune superando tutte le varianti di famiglia. Assaggiare il Tortél dóls è un'esperienza che consiglio, poiché è un piatto stagionale, lo trovate nei ristoranti del posto da ottobre a marzo, altrimenti dovrete aspettare l'autunno prossimo e partecipare come ho fatto io alla sagra, o meglio Gran Galà che da nove anni lo celebra nella piazza antistante la Reggia di Colorno. Ma il Tortél dóls è stato per me anche il volano per fare un assaggio di quel "Mondo piccolo" di Guareschi, fiero delle sue tradizioni: da chi pratica la biodiversità coltivando frutta antica al fornaio all'avanguardia che fa il pane con una farina bianca che conserva integre le parti nobili del chicco, sino alla macelleria dove si assaggia la mitica spalla cotta di San Secondo. Per terminare con la Reggia, la storica dimora Ducale di Maria Luigia dove da oltre dieci anni ha sede Alma il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana e dove da tempo immemorabile c'è la libreria di Alberto Panciroli, classe 1930, una cultura straordinaria e un'anima da giovanotto. Ma questa è un'altra storia.

> segue a pag.12



TORTÉL DÓLS DI COLORNO

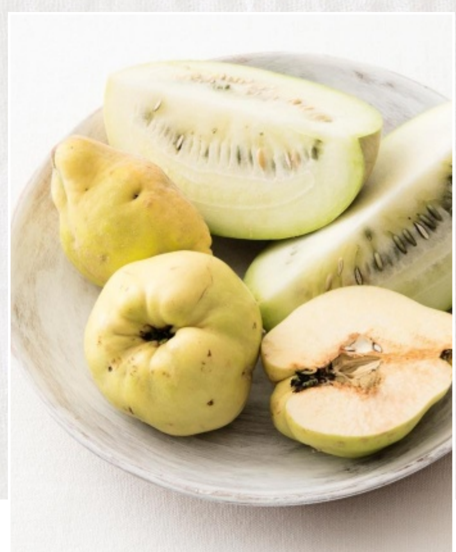
PER 10 PERSONE
per la mostarda: 1.5 kg di pere nobili - 1.50 kg di cocomero bianco (zucca da mostarda) - 1 kg di mele cotogne - 2 limoni - 300 g di zucchero per ogni kg di frutta pulita - 1 g circa di senape in gocce (in farmacia)
per il ripieno: 600 g di mostarda di frutta - 400/450 g di pangrattato - 1 litro di vino cotto (nelle gastronomie, in enoteca, online)
per la pasta: 800 g di farina 00 - 8 uova
per condire: 250/300 di burro - 20 g di parmigiano reggiano -1 cucchiaio di doppio concentrato di pomodoro (facoltativo)

● **1** Preparate la mostarda. Lavate la frutta, pulitela e tagliatela a fette. Unite lo zucchero e lasciate macerare per una notte. Il giorno dopo, ricavate il sugo che si sarà formato e fatelo bollire per alcuni minuti a pentola scoperta. Quindi versatelo sulla frutta e lasciate macerare per un'altra notte. Ripetete l'operazione per altri 2 giorni. Il quarto giorno fate bollire la frutta con il suo succo a pentola scoperta per 2 ore. Lasciate raffreddare e incoroporate la senape. Disponete in vasi a chiusura ermetica e fate riposare per 2 mesi circa.
● **2** Preparate il ripieno. Scaldate il vin cotto evitando che arrivi a bollore, incorporate il pangrattato, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Tritate finemente la mostarda e unitela al composto: il ripieno deve risultare piuttosto morbido, se necessario aggiungete altra mostarda (o confettura di susine se si preferisce una farcia meno dolce). Lasciate riposare in frigorifero per 2 giorni.
● **3** Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, rompete al centro le uova e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Se il composto dovesse risultare troppo asciutto e difficile da lavorare, aggiungete un poco di acqua a temperatura ambiente. Formate una palla, copritela con uno strofinaccio e lasciatela riposare mezz'ora. Dividete l'impasto in parti e tiratele con il matterello in sfoglie sottili. Ricavatene delle strisce larghe 10-12 cm. Create delle palline di ripieno e posizionatele lungo un lato della striscia a una distanza di 1 cm dal bordo e di 5 cm le une dalle altre.
● **4** Spennellate la sfoglia con un po' d'acqua intorno alle palline e piegate la striscia a metà nel senso della lunghezza, in modo da coprire il ripieno. Premete bene per far aderire le due parti di sfoglia e intagliate i tortelli con una rotella ondulata. Lessateli in acqua bollente salata finché verranno a galla. Scolateli con una schiumarola e conditeli con il burro fuso e il parmigiano: per un sugo rosato e di gusto più robusto, stemperate poco concentrato di pomodoro nel burro.

Ricetta depositata alla Camera di Commercio di Parma

Tradizioni salvate

Lo straordinario ripieno del Tortél dóls è retaggio esclusivo del suo luogo d'origine, al punto che nella vicina Parma (a soli 15 chilometri) questa tradizione è sconosciuta. Anche gli ingredienti, come le pere nobili, le mele cotogne o il cocomero bianco, vanno cercati nell'area di Colorno, dove vengono ancora coltivati (pur non essendo adatti al consumo da tavola) per la preparazione delle mostarde. Noi, che abbiamo voluto riprodurre la ricetta nella sua interezza, li abbiamo comprati proprio alla sagra di Colorno. Se questa storia vi appassiona, trovate i contatti sul sito (torteldols.com).



Un bosco incantato sulla torta

Fate sciogliere a bagnomaria 200 g di cioccolato fondente con 230 g di burro a pezzetti. Montate 6 uova con 230 g di zucchero, finché saranno chiare e spumose. Miscelate il composto di cioccolato con quello di uova mescolando con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto. Allo stesso modo incorporate 50 g di farina, 50 g di fecola e 1/2 bustina di lievito setacciati insieme. Foderate uno stampo di 24-26 cm di diametro con carta da forno bagnata e strizzata, versatevi il composto e cuocete in forno caldo a 180° per 40-45 minuti. Lasciate raffreddare la torta, sformatela e spalmatela con una buona crema pronta di cacao e nocciole: se vi piace, potete tagliare la torta orizzontalmente e farcirla con confetture, creme o panna prima di ricoprirla in superficie. Per realizzare gli alberelli di Natale, fate sciogliere a bagnomaria 300-400 g di cioccolato fondente (oppure al latte). Immergetevi 6 coni da gelato di misure diverse in modo che risultino ben ricoperti e adagiateli su una teglia foderata con carta da forno. Aspettate che sgoccioli il cioccolato in eccesso, poi spolverizzate i coni con granella di zucchero (oppure cocco disidratato, confettini, pop corn dolci sbriciolati) e lasciate solidificare in frigo. Quindi farcite i coni con panna montata vegetale (che resiste anche fuori dal frigo) e disponeteli sulla torta premendo leggermente perché si fissino.





Uvetta? Non solo nei dessert

Regina della frutta secca e grande protagonista del Natale, l'uvetta è disponibile sul mercato in cinque varietà principali: la bionda sultanina, la scura di Corinto, quelle di Smirne e di Malaga a chicchi grossi, e la Cilena, grandissima e di colore ambrato. Tutte sono ottime per arricchire, non solo i dolci delle feste, ma anche le portate salate, a cui regalano un prezioso tocco esotico. Qualche chicco di uvetta è perfetto per esempio nelle insalate, magari in abbinamento a formaggi importanti o carni bianche sfilacciate, come il pollo o il coniglio. Oppure per dare una sfumatura speciale ai sughi di pesce per la pasta, soprattutto a base di pesce spada, ricciola, sarde o tonno fresco. L'uvetta è poi impagabile nel riso pilaf o nell'impasto del pane e regala una marcia un più ai ripieni (soprattutto per pesce e carni bianche come pollo o faraona). Infine è insostituibile nelle torte salate a base di indivia o cicorie.

Eau de Nöel

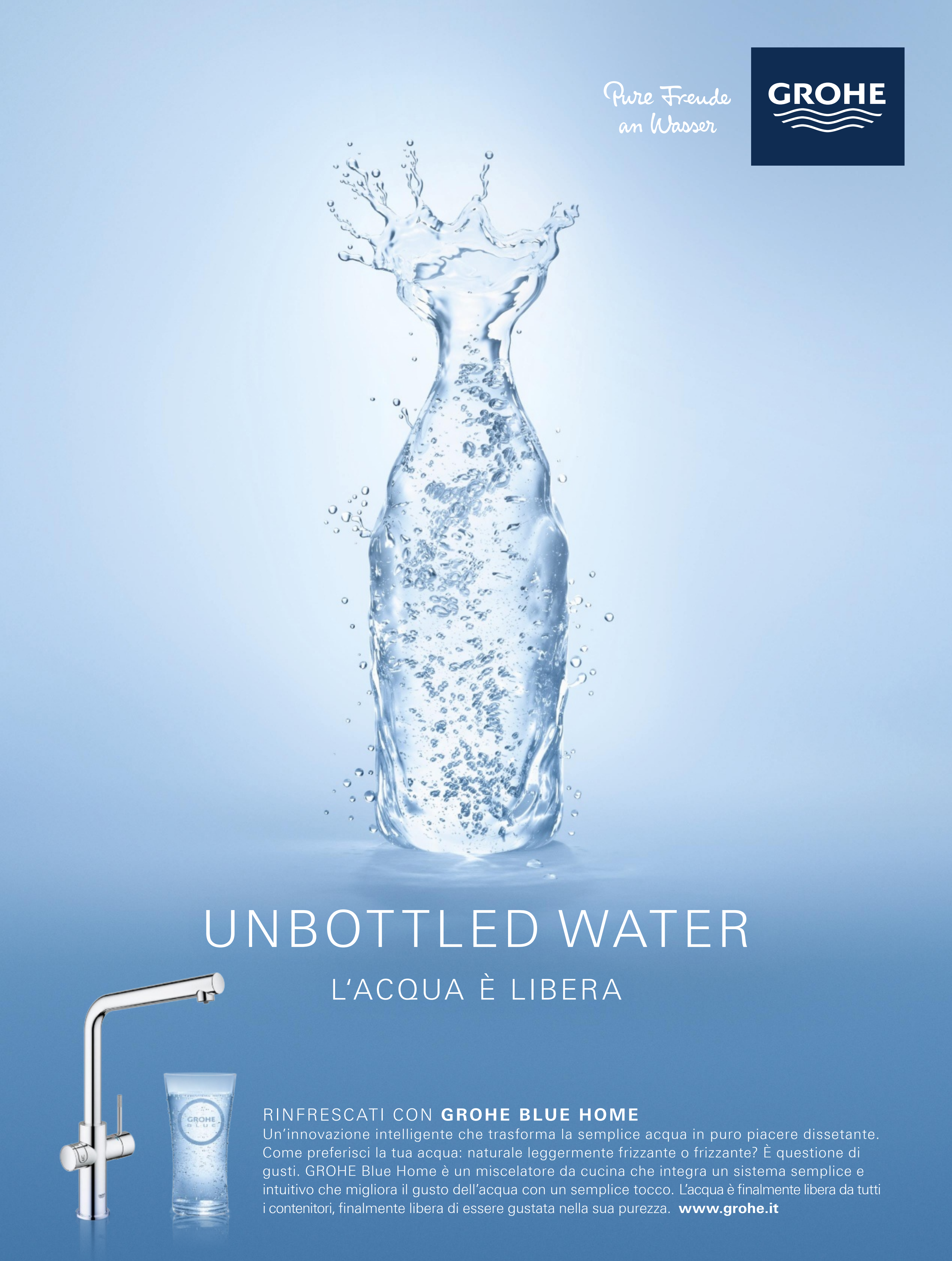
Quanto ci fanno emozionare certe fragranze che abbiamo sentito da bambini o in situazioni speciali della nostra vita? Profumi e ricordi vanno a braccetto. E allora perché non distillare l'odore del Natale e diffonderlo in casa per enfatizzare la suggestione? In un pentolino colmo d'acqua mettete cannella, anice stellato, vaniglia, un po' di ginepro, scorzette di agrumi, alloro, un pezzo di mela... Fate sobbollire il tutto su fuoco lento e, voilà, la casa profumerà di festa. Al posto del pentolino, potete anche utilizzare un contenitore resistente al calore e appoggiarlo su un fornelletto a candela.





Piccole magie con il salmone

Involtini affumicati. Rifinite il bordo delle fettine di salmone affumicato e frullate i ritagli con crescenza allo yogurt, un filo di olio, succo di lime, sale e tabasco. Spalmate il composto sulle fettine, arrotolatele, avvolgetele a caramella con pellicola trasparente e fate rapprendere in frigo per 1 ora. **Rondelle di sushi.** Disponete delle fettine di salmone marinato su un foglio di carta da forno accavallandole leggermente, in modo da ottenere un rettangolo grande. Farcitelo con cubetti di patate al vapore mescolati con cren e cubetti di avocado, il tutto condito con olio, succo di limone, 1 cucchiaio di senape mescolata a 1 cucchiaino di miele, sale, pepe e 2 cipollotti tritati finemente. Formate un rotolo, avvolgetelo a caramella con pellicola trasparente e mettetelo in frigo per 1 ora. Un attimo prima di servire, riducetelo a rondelle. **Mini tartare**. Tagliate del filetto di salmone fresco a cubetti piccolissimi e conditeli con olio, succo di lime, sale, pepe, zenzero fresco grattugiato, poco zucchero, salsa di soia e semi di sesamo. Quindi conformate delle piccole tartare con un coppapasta ad anello. **Insalata al vapore**. Tagliate a tocchetti del filetto di salmone fresco, cuocetelo a vapore con guarnite con una dadolata di zucchine, carote e sedano rapa. Guarnite con olive taggiasche e capperini e condite con olio, sale, succo di limone, paprika dolce e origano.


Pure Freude an Wasser
GROHE
UNBOTTLED WATER
L'ACQUA È LIBERA
GROHE BLUE
RINFRESCATI CON GROHE BLUE HOME
Un'innovazione intelligente che trasforma la semplice acqua in puro piacere dissetante. Come preferisci la tua acqua: naturale leggermente frizzante o frizzante? È questione di gusti. GROHE Blue Home è un miscelatore da cucina che integra un sistema semplice e intuitivo che migliora il gusto dell'acqua con un semplice tocco. L'acqua è finalmente libera da tutti i contenitori, finalmente libera di essere gustata nella sua purezza. www.grohe.it

LA NOSTRA SCUOLA
CORSI&EVENTI

ABC DEI PRANZI NATALIZI
Irresistibile mousse di vitello con riduzione agrodolce alla melagrana, cannelloni profumati al tartufo nero (o in versione con lo speck), lasagnette aperte con porcini e crema di fontina, rollè di salmone al forno in crosta di patate e finocchietto.
È uno dei menu che la chef Monica Sartoni Cesari ha creato per due corsi, anche prenotabili singolarmente, dedicati al pranzo di Natale.
Tra le altre chicche: albero di girelline con ripieno di tortellini alla crescenza, sella di vitello all'Orloff e bûche de Noël.
Il 26/11 dalle 10.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 18.30.





DESSERT DELLE FESTE
I dessert di Natale meritano un corso dedicato, tante sono le occasioni di incontro con amici e parenti per scambiarsi gli auguri e gustare in compagnia scenografici dolci autoprodotti. Come la torta neve (pan di Spagna con crema pasticcera, panna montata e mini meringhe), panettoni e pandoro farciti, Monte Bianco e dolci finger food. Il 19/12 dalle 18.30 alle 21.30.

UNA DOLCE SORPRESA SOTTO L'ALBERO
Insieme a bambini e genitori, che preparano in squadra i dolcetti di Natale per il tradizionale corso della scuola A quattro mani, saranno in aula i volontari della Lega del Filo d'Oro. Per assaggiare insieme le delizie preparate e spiegare come i bimbi sordociechi e minorati psicosensoriali, che la onlus assiste da oltre 50 anni, gusterebbero questi dessert, sfruttando al massimo il tatto e l'olfatto.
Il 18/12 dalle 10.30 (www.legadelfilodoro.it).

MENU DI CAPODANNO
Invitare a casa per il Cenone può risultare più rilassante e piacevole di quanto si pensi, anche per i neofiti della cucina. Lo dimostra lo chef Matteo Scibilia con il menu ad effetto e facile da realizzare a base di terrina di gamberi, lasagne ai frutti di mare, filetto di branzino agli agrumi con pesto di zucchine e cipolline caramellate e millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco.
Il 21/12 dalle 18.30 alle 21.30.





LE MIGLIORI ZUPPE DEL MONDO CUCINATE CON CHEF KUMALÈ
Sono ovunque il comfort food per eccellenza e il giornalista "gastronomade" Vittorio Castellani (in arte Chef Kumalé) insegna a cucinarne quattro, selezionate tra le più famose della cucina orientale. Sono l'Harira, zuppa di legumi marocchina all'agro del sacro mese del Ramadan, la Mulligatawny, acqua di spezie alle verdure tipica della cucina indiana, la Misoshiru, la zuppa del monaco giapponese che si serve a colazione e la Tom Yam Goong, squisita zuppa di gamberi e funghi agli aromi thai.
Il 30/11 dalle 18.30 alle 21.30.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentoInCucina

Tradizioni di festa

PASTE ELABORATE, CARNI RIPIENE, PANI DOLCI... DA NORD A SUD, NATALE PORTA SULLA NOSTRA TAVOLA UN'ANTICA VOGLIA DI ABBONDANZA

**a cura di Alessandro Gnocchi,
testo di Massimo Montanari,
scelta delle ricette di Giovanna Ruo Berchera,
in cucina Antonella Pavanello,
foto di Adriano Brusaferri,
styling di Alessandro Pasinelli Studio**





La tavola è sempre stata il luogo ideale per celebrare la festa: il banchetto è un rito che rinsalda i legami di gruppo e allontana l'atavica e mai completamente sopita paura della fame. Se ciò è vero per ogni celebrazione, a maggior ragione vale per il Natale, il giorno della nascita di Cristo, "nuovo sole" e "nuova vita". La cultura cristiana ha segnato le tradizioni alimentari di questo periodo dell'anno e molti saranno sorpresi apprendendo che vi contribuì con efficacia San Francesco. Tommaso da Celano, biografo del santo di Assisi, dice che "Voleva che in questo giorno i poveri e i mendicanti fossero saziati dai ricchi e che i buoi e gli asini ricevessero una razione di cibo e di fieno più abbondante del solito. In un giorno come questo, diceva, vorrei che anche i muri mangiassero carne".

> *segue a pag. 21*

Tovaglia e tovaglioli Quagliotti 1933, piatto piano e fondo Herend Hungary, piattino per il pane De Vecchi, Sambonet, formaggiera e posate Mepra, ghirlanda Coin Casa, portatovagliolo, bicchieri, portacandela e spegnicandela Zara Home. Indirizzi a pagina 6



LASAGNE DELLA VIGILIA CON CARDI E BARBABIETOLE (ALESSANDRIA E OLTREPÒ PAVESE)

PER 8 PERSONE
500 g di farina "00" (o mista "0" e "00") + quella per la lavorazione - 5 uova grosse - 1 cardo gobbo di circa 600 g - 1 barbabietola rossa cotta di circa 250 g - 2 bicchieri di latte - 1 limone - 8 acciughe salate - 4 spicchi di aglio - 100 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Versate la farina sulla spianatoia, formate una fossetta al centro, unite le uova e iniziate a impastare. Lavorate la pasta per circa 15 minuti, poi avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti. Riprendete la pasta, dividetela in pezzi e stendetela in tante strisce dello spessore di 1-2 mm e larghe 3 cm. Infarinatele, quindi ritagliatele con una rotella dentata in pezzi lunghi 7 cm.
● **2** Mondate il cardo, private i gambi dei filamenti, tagliateli in metà e poneteli in una bacinella contenente acqua acidulata con il succo del limone. Poi, lessateli in 1l di acqua salata con il latte. In una padella fate sciogliere il burro con 5 cucchiai d'olio e l'aglio affettato; dissalate e diliscate le acciughe, trasferitele nella padella e continuate a riscaldare a fuoco basso in modo che l'aglio non prenda colore.
● **3** Sbucciate la barbabietola e tagliatela a piccoli cubetti. Tagliate i cardi a pezzetti rettangolari e saltate entrambi gli ortaggi nel condimento all'acciuga. Lessate le lasagne in abbondante acqua salata per 2-3 minuti, scolatele lasciandole un po' umide, saltatele in padella con il condimento preparato e servite.

MEDIA ● **Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 450 cal/porzione**

NATALINI O MACCHERONI DI NATALE CON LA TRIPPA (GENOVA E SAVONA)

PER 8 PERSONE
400-500 g di natalini (lunghissime penne lisce) - 1 cardo di circa 500 g - 3,5 l di brodo di cappone - 500 g di trippa centopelli - 1 carota - 1 piccola cipolla - 3 rametti di prezzemolo - 1 bicchiere di vino bianco secco - 200 g di salsiccia fresca- 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 limoni - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite il cardo eliminando i filamenti, tagliatelo a pezzi lunghi 10 cm, mettetelo in una ciotola contenente acqua acidulata con il succo di 1 limone, poi lessatelo in altra acqua acidulata con il succo del limone rimasto per 30 minuti. Scolatelo e tagliatelo a pezzetti.
● **2** Lavate la trippa, tagliatela a striscioline, mettetela in una padella senza alcun condimento e cuocetela per alcuni minuti per farle perdere l'acqua, poi scolatela. Tritate la carota raschiata e la cipolla sbucciata, fatele appassire in un tegame con 4 cucchiai d'olio poi unite la trippa. Fatela insaporire per qualche minuto, poi sfumate con il vino bianco, coprite e cuocetela a fiamma bassa finché sarà tenera aggiungendo, se necessario, 1 mestolo di brodo. Salate e unite il prezzemolo tritato.
● **3** Spellate la salsiccia, dividetela a bocconi e fatela saltare per pochi istanti in una padella senza condimento. Portate il brodo a ebollizione, unitevi i natalini, il cardo, la trippa sgocciolata e cuocete per il tempo necessario a lessare la pasta. A circa 2 minuti dal termine della cottura, unite la salsiccia. Servite senza troppo brodo spolverizzando con il parmigiano.

FACILE ● **Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 465 cal/porz.**









Tovaglia Quagliotti 1933, piatto piano e fondo Herend Hungary, piattino per il pane De Vecchi, ghirlanda Coin Casa, posate Sambonet, formaggiera Mepra, portatovagliolo, bicchieri, portacandela e spegnicandela Zara Home. Nell'altra pagina, piatto Rosenthal, decorazione Coin Casa. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 19

Per festeggiare questo tempo di festa, la tradizione italiana ha accumulato nei secoli le ricette più diverse caricandole di un grande significato simbolico, oltre che culinario. Nell'Umbria francescana, tra Gubbio, Città di Castello e Umbertide, la sera della Vigilia, fin dal medioevo si prepara l'imbrecciata, una minestra di magro fatta con legumi e cereali (farro, grano, orzo, granoturco, fagioli, ceci, cicerchie, fave e lenticchie): non sempre vengono utilizzate tutte le varietà, ma in segno beneaugurale devono sempre essere dispari. Poi il giorno 25 è quello dell'abbondanza, rappresentata da grandi quantità di cappelletti al ragù: ancora oggi in alcune famiglie se ne preparano fino a quattromila tra Natale e l'Epifania. I primi piatti, oltre che abbondanti, secondo altre usanze diventano anche raffinati e intendono appagare la vista oltre al palato: il rosso natalizio delle barbabietole colora le lasagne della Vigilia preparate nell'alessandrino e nell'Oltrepò Pavese.

> segue a pag. 22





Piatto grande Rosenthal, pila di piatti Tognana, tovaglia e tovaglioli Quagliotti 1933. Nell'altra pagina. tovaglia Quadrotti, piatto piano Tognana, ciotola Mepra, bicchiere da vino Moser, alzata Coin Casa, stella Tognana. Indirizi a pagina 6

> segue da pag. 21

Il trionfo della carne

Quando si parla di antipasti e di secondi, Natale vuol dire soprattutto carne. I consumi esagerati dei giorni di festa, che un tempo rendevano simili i comportamenti alimentari di ricchi e poveri, mantengono anche oggi almeno una parte di questo significato. Al Nord si comincia sempre con sontuosi affettati di salumi. Ogni regione ha le sue specialità e, tra le più prestigiose, va ricordato il culatello di Zibello, perla culinaria dell'Emilia che, almeno a Natale in segno di buon augurio, in quasi tutte le case sostituisce l'ottimo ma più comune fiocchetto. Poi, ovunque, diventano protagonisti tacchino, cappone, gallina, agnello, castrato e, in certe zone del Nord, il bue. In ogni caso, perché si tratti di un vero trionfo, spesso la carne viene preparata con ripieni fatti di altra carne, come avveniva nelle corti rinascimentali. La gallina farcita con riso, polpa di manzo e frattaglie ragusana ha questa origine.

> segue a pag. 26

GALLINA RIPIENA (RAGUSA)

PER 8 PERSONE
1 gallina pulita di 2 kg - 200 g di carne di manzo macinata - 200 g di rigaglie di pollo (cuore, durelli, fegatini) - 100 g di caciocavallo grattugiato - 150 g di riso Roma - 30 g di pangrattato - 1 cipolla - 1 costola di sedano - 1 carota - 3 rametti di prezzemolo - 3 spicchi d'aglio - 2 uova - 2 bicchieri di vino bianco secco - 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, salvia, alloro) - olio extravergine d'oliva - noce moscata - sale - pepe

● **1** Prelevate dalla gallina le ossa della cassa toracica (potete chiedere di fare l'operazione al macellaio). Preparate 1,5 l di brodo con la carcassa della gallina, il mazzetto aromatico, il sedano, 2 spicchi d'aglio e 1/2 cipolla. Intanto, lessate il riso e scolatelo. Tritate la cipolla e l'aglio rimasti e il prezzemolo.
● **2** Pulite le rigaglie e tritatele; mettetele in una ciotola con la carne macinata, il caciocavallo, il riso, le uova, il trito preparato, il pangrattato, sale, pepe, noce moscata e mescolate bene.
● **3** Mettete la gallina su un tagliere, salate l'interno, poi riempitela con la farcia preparata. Cucitela con spago da cucina, poi legate le zampe in modo che rimangano unite.
● **4** Sistemate la gallina in una pentola ovale e fatela rosolare con poco olio prima dal lato del petto e poi sul dorso. Salatela, pepatela, irroratela con 1 bicchiere di vino, cuocetela per 10 minuti, poi voltatela e bagnatela con il vino rimasto. Rigiratela, coprite e cuocete per circa 1 ora e 30 minuti a fiamma bassa bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura e il brodo preparato. Togliete dal fuoco e servite.

MEDIA ● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 2 ore** ● **360 cal/porzione**





PETTOLE O PETTULE (PUGLIA)

PER 8 PERSONE
600 g di farina - 20 g di lievito di birra fresco - 300 g di cime di cavolfiore - 300 g di scarola - 200 g di puntarelle - 10 lampascioni piccoli (bulbi simili alle cipolle) - 10 olive denocciolate - 3 spicchi d'aglio vestiti - 3 filetti di acciuga - olio extravergine d'oliva - 1 l d'olio extravergine di oliva delicato (oppure di semi di arachidi o girasole) per friggere - sale

● **1** Sciogliete il lievito di birra in 1/2 bicchiere di acqua tiepida. Impastate la farina con 3 dl di acqua tiepida e il lievito sciolto; dopo 2 minuti unite 1 cucchiaino di sale e continuate a impastare. Quando la pasta non sarà più appiccicosa (dovrà comunque essere molto morbida, quasi molle), formate un panetto e ponetelo a lievitare per 2-3 ore in una ciotola coperta con un telo inumidito con acqua calda.
● **2** Scottate il cavolfiore in pochissima acqua bollente. Separatamente, scottate la scarola, le puntarelle e i lampascioni sbucciati. Dividete il cavolfiore a cimette, tagliate la scarola a pezzetti e dividete le puntarelle a tocchetti lunghi circa 1 cm. In una padella, fate sciogliere i filetti di acciuga con un filo d'olio, aggiungete l'aglio, poi trasferitevi le verdure e le olive e fatele insaporire per qualche istante.
● **3** Prendete l'impasto a pizzicotti e inserite in ognuno uno solo dei vari ingredienti insaporiti in padella; poi formate tante palline e chiudetele bene. Friggete le pettole nell'olio caldo man mano che le formate. Scolatele e servitele calde.

MEDIA ● **Preparazione 40 minuti + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **385 cal/porzione**





Tovaglia Quagliotti 1933, piatto Rosenthal, bicchieri LSA, sottobicchiere con pane e portacandela Zara Home. Indirizzi a pagina 6

BACCALÀ MOLLICATO (TERAMO)

PER 8 PERSONE

1,7 kg di baccalà già dissalato - 4 peperoni rossi di tipo quadrato corto - 1 manciata di uvetta - 100 g di gherigli di noce - 200 g di pane di semola raffermo - 2 manciate di pangrattato - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di origano - 1 manciata di foglie di prezzemolo - 1 bicchiere di aceto di vino - 1 cucchiaio di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite i peperoni, eliminate i semi e le parti bianche, divideteli a falde formando delle barchette quindi cuoceteli per 3-4 minuti in 1 l di acqua salata in ebollizione con l'aceto e lo zucchero. Scolateli e lasciateli intiepidire.
● **2** Sciacquate il baccalà, tamponatelo con carta da cucina, eliminate eventuali spine poi tagliatelo a pezzettoni. Disponete il pesce in una teglia oliata formando uno strato uniforme. Tritate il prezzemolo e lo spicchio d'aglio, cospargeteli sul baccalà poi irrorate con un filo d'olio.
● **3** Private il pane della crosta, sbriciolatelo in una ciotola e unitevi i gherigli di noce tritati, l'origano e 4-5 cucchiai d'olio. Farcite le barchette di peperone con questo preparato e disponetele sul baccalà. Poi cospargete tutto con il pangrattato mescolato con l'uvetta ammollata. Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocete in forno a 190° per 15 minuti. Scoprite la teglia e proseguite la cottura per altri 15 minuti circa abbassando il forno a 180 °. Sfornate e servite.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 30 minuti ● 455 cal/porzione



LA NOSTRA TRADIZIONE È SEMPRE BUONA

Giornalista, insegnante di cucina ed esperta delle tradizioni gastronomiche regionali, Giovanna Ruo Berchera ha curato la scelta delle ricette di questo servizio.

Che cosa caratterizza la cucina italiana delle feste?
La ricca varietà locale. E poi il fatto che al Nord si festeggia soprattutto il 25 dicembre con paste e piatti carne, mentre al Sud si preferisce la Vigilia con piatti di magro a base di pesce.

Come sono nate le ricette dei giorni di festa?
Da una fusione tra cucina nobile e contadina, a cui hanno contribuito i ricettari dei cuochi di corte e l'Artusi. Ma è stato importante anche il lavoro delle donne a servizio nelle grandi famiglie, che rielaboravano le antiche ricette in base a ciò che avevano a disposizione.

Sono difficili da realizzare?
Alcune sono un po' elaborate. Ma se ce la facevano le massaie di un tempo senza i nostri utensili, direi di no. Certo, allora si apprendeva pesto la manualità collaborando in cucina e da adulti era più facile.


RUFFINO
RUFFINO
LA VITA RUFFINO
RUFFINO
DAL 1877
RISERVA DUCALE
Chianti Classico
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Riserva
GUSTA I NOSTRI VINI CON RESPONSABILITÀ



Runner Asa, palla di Natale Coin Casa, vassoio e forchetta Zara Home; in basso, ghirlanda Coin Casa. Indirizzi a pagina 6

PANGIALLO (ROMA E TUSCIA)

PER 3 FORMETTE DI PANGIALLO
400 g di pasta da pane pronta - 120 g di farina 0 - 200 g di miele - 250 g di uvetta - 50 g di scorze d'arancia candite - 50 g di scorze di cedro candite - 150 g di fichi secchi - 80 g di cioccolato fondente - 100 g di nocciole tostate - 100 g di mandorle tostate - 80 g di gherigli di noce - 40 g di pinoli - 5 cucchiai di olio extravergine di oliva - 1 cucchiaio di miscela di spezie (garofano, cannella, noce moscata, pimento, anice, cardamomo, vaniglia) - 3 cucchiai di liquore aromatico tipo Strega - 2 uova - 3 cucchiai di zucchero a velo - 1 bustina di zafferano

● **1** Scaldate il miele a bagnomaria, poi incorporatevi l'uvetta, le scorze candite tagliate a cubetti, i fichi tagliuzzati, i pinoli interi, la restante frutta secca spezzettata e il cioccolato tritato.
● **2** Mettete la pasta da pane in una ciotola, lavoratela con 1/2 bicchiere di acqua tiepida poi unite l'olio, la miscela di spezie, la farina (tranne un cucchiaio raso), i tuorli separati dagli albumi (da tenere da parte), il composto al miele preparato, il liquore e amalgamate il tutto, coprite con un telo e fate riposare per 3 ore.
● **3** Divitete l'impasto in tre pezzi e adagiateli su una teglia rivestita con carta da forno. Coprite con un telo e fate riposare 1 ora. Cuocete in forno a 180 ° per 1 ora. Dieci minuti prima di sfornare, montate gli albumi tenuti da parte con lo zucchero a velo poi incorporate lo zafferano e la farina tenuta da parte. Pennellate la superficie del dolce e completate la cottura. Fate raffreddare e servite.

DIFFICILE
● **Preparazione 1 h e 20' + riposo**
● **Cottura 1 ora** ● **2100 cal/formella**

> *segue da pag. 22*

Anche il dolce segue il criterio dell'abbondanza. Ne sono esempio, i pani dolci farciti di frutta secca, canditi, uvette, augurio di fertilità e di ricchezza, che nascono da un'idea semplice: si prende un alimento comune, lo si arricchisce di ingredienti speciali, se ne modifica il sapore e la magia è fatta. È il caso del pangiallo laziale, che deve il suo nome al generoso impiego di zafferano con cui un tempo se ne colorava la superficie e che oggi viene usato in quantità minori o persino evitato.



Cooking Chef Kenwood
il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER TRITARE, MONTARE, IMPASTARE, FRULLARE, MA ANCHE PER CUCINARE. BASTA IMPOSTARE TEMPERATURA E VELOCITÀ DI MESCOLAMENTO E LUI LAVORA AL VOSTRO POSTO





UN FUORICLASSE GASTRONOMICO
Cooking Chef Kenwood è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti: uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.

KENWOOD kenwoodclub.it


1


2



3



4



5


6

TORTA BIANCA E NERA

200 g di farina 00 - 180 g di burro + quello per imburrare - 200 g di zucchero - 4 uova - 50 g di cacao amaro in polvere - 1/2 bustina di lievito istantaneo per dolci - latte - 5-6 biscotti secchi - un pizzico di sale
per la crema al cocco e cioccolato bianco: 500 g di mascarpone - 125 g di cioccolato bianco - 250 ml di panna fresca - 80 g di zucchero a velo - 80 g di polpa di cocco fresco

● **1** Mettete il burro ammorbidito nel recipiente di Cooking Chef Kenwood montato con la frusta a filo e unite lo zucchero e il sale. Montate il tutto per una decina di minuti, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Continuate a montare, amalgamando un uovo alla volta e 3-4 cucchiai di latte.
● **2** Dopo 5 minuti, incorporate gradualmente la farina, il lievito e il cacao setacciati insieme, mescolando delicatamente con l'accessorio optional Spatola per pasticceria di Cooking Chef Kenwood.
● **3** Sbriciolate i biscotti nel frullatore di Cooking Chef Kenwood. Imburrate uno stampo a cerniera apribile di 30 cm di diametro e spolverizzate con i biscotti sbriciolati; quindi versatevi il composto preparato. Cuocete la torta per circa 45 minuti in forno già caldo a 180°. Sfornatela, lasciatela raffreddare e sformatela.
● **4** Tagliate a pezzettini il cocco e grattugiatelo nel Food Processor di Cooking Chef Kenwood.
● **5** Tagliate a pezzetti il cioccolato bianco, grattugiatelo con la Grattugia a rulli di Cooking Chef Kenwood.
● **6** Sciogliete il cioccolato e metà della panna nel Cooking Chef Kenwood montato con la frusta gommata a 50° e velocità di mescolamento (1). Montate la panna rimasta ben fredda con la frusta a filo di Cooking Chef Kenwood, incorporate lo zucchero a velo setacciato e toglietela dal recipiente. Montate il mascarpone ben freddo, versando a filo il cioccolato bianco e amalgamando la polpa di cocco. Incorporate la panna delicatamente. Tagliate la torta a metà, orizzontalmente, farcitela con metà della crema preparata e ricomponetela; spatolatela con la crema rimasta. Mettetela in freezer per 10 minuti e poi in frigorifero. Spolverizzate la torta, a piacere, con cocco grattugiato, minimeringhette, minibigné o fili di cioccolato fondente sciolto con poca panna e servite.



Lettere scritta Natale, pag. 36

decori di legno

RAMETTI E CORTECCE LEVIGATE SI TRASFORMANO COME PER MAGIA IN CORONCINE, SCRITTE FESTOSE, ABETI E INEDITI ADDOBBI PER DARE UN TOCCO "NATURALE" AI GIORNI DI FESTA

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



ALBERELLO BIANCO E ROSSO

Occorrente:
legnetti di deriva levigati dal mare di diverse misure - 1 spoletta di fil di ferro rosso - stelline di pannolenci - colla vinilica

Su un piano di lavoro componete un piccolo abete posizionando i legnetti in misura decrescente, dal più lungo al più corto formando un cono irregolare. Prendete il legnetto più lungo e iniziate ad avvolgerlo con il fil di ferro nelle parte centrale. Avvolgetelo 6 o 7 volte in modo casuale, occupando circa 1-2 cm. Sovrapponete il legnetto successivo e avvolgete anch'esso al centro, ripassando il filo "a otto" sul primo legnetto per tenerli uniti. Procedete allo stesso modo avvolgendo e collegando tra loro tutti i legnetti fino ad arrivare alla punta dell'albero, ovvero al legnetto più corto. Formate un occhiello solido con 3 o 4 giri di fil di ferro. Fissatelo all'ultimo legnetto e tagliatelo. In alternativa lasciate un lungo tratto di filo attaccato alla punta e avvolgetelo direttamente alla maniglia o al supporto su cui intendete appendere l'alberello. Incollate sui "rami" qualche stellina di pannolenci con la colla vinilica e appendete l'alberello.


Il Sapore del Burro
MEGGLE
FIORE BAVARESE
Burro originale tedesco
Qualità di prima panna
Qualità di prima panna
Nasce solo dalla prima panna del latte.
Una lavorazione di antica tradizione bavarese che lo rende morbido, ricco e gustoso. Perché prima viene il burro.
Scopri i segreti del nostro burro su www.meggle.it
MEGGLE
Dal latte, prodotti di Qualità



PORTACANDELE

Occorrente:
2 bicchieri bassi di vetro resistente al calore (8 cm di diametro) - 30/40 legnetti argentati (nei negozi per fioristi) - colla a caldo - 2 elastici spessi (come quelli dei mazzi di asparagi) - nastro colorato - 2 candele

Mettete un elastico attorno a ciascun bicchiere, inserite alcuni legnetti di diversa lunghezza formando una coroncina. In questo modo potrete darle la forma che preferite, sostituendo o spostando i legnetti a piacere.
Una volta definita la posizione definitiva dei legnetti sfilateli dall'elastico del primo bicchiere allineandoli nella stessa successione sul piano di lavoro. Accendete la pistola della colla a caldo, togliete l'elastico dal bicchiere e incollate i bastoncini uno alla volta all'esterno del bicchiere, rimettendoli nella posizione originale. Ripetete l'operazione con il secondo bicchiere. Una volta asciugata la colla legate un nastro attorno ai bicchieri e mettete all'interno di ognuno una candela. Vi occorreranno più legnetti di quelli che utilizzerete realmente perché, per ottenere una coroncina armoniosa, dovrete fare una selezione di forme, altezze e misure. Quando posizionate i legnetti e li incollate fate attenzione all'orientamento: non devono sporgere verso l'interno del bicchiere per evitare che si brucino con la fiamma della candela.


O per stupire.
Opera® LA PERA!
per buonissimissime ragioni
Ci sono tante ***buonissimissime*** ragioni per preferire una pera **Opera**: o perché ha zero grassi ed è ricca di fibre, o perché è disponibile in tante varietà, o perché è perfetta da gustare in ogni momento, o perché è 100% italiana e garantita da un Consorzio di esperti frutticoltori, o perché **è ideale per le tue ricette più sane e sfiziose.**
Oggi prova l'insalata di pera Opera Abate e Parmigiano Reggiano: taglia la pera a fettine sottili, aggiungi Parmigiano, valeriana, pomodorini, olive, chicchi di melagrana e condisci con olio extravergine di oliva, pepe e un pizzico di sale.
SCOPRI LE PERE OPERA: CERCALE NEI MIGLIORI NEGOZI O VAI SU **OPERALAPERA.IT**



CORONA

Occorrente:
1 sacchetto di dischetti di legno di 5 e 6 cm di diametro - 1 sacchetto di dischetti di legno di 3 cm di diametro - 1 sacchetto di dischetti di legno di 1 e 2 cm di diametro (acquistabili on line o nei negozi di bricolage) - 1 disco di cartone rigido di 25/26 cm di diametro - 1 cutter - colla a caldo - 1 nastro alto 2 cm e lungo 60 cm - corda - rami di bacche rosse - rametti di pino mugo - rametti di lentisco

Disegnate 1 cerchio al centro del disco di cartone per ottenere un anello di 4/5 cm di larghezza e tagliatelo con il cutter. Accendete la pistola della colla a caldo. Fate passare il nastro attorno all'anello di cartone e fissatelo con la colla sul retro. Incollate i dischi di legno più grandi sull'anello posizionandoli in maniera irregolare. Proseguite incollando un secondo strato di dischi grandi e medi sopra al primo, coprendo tutte le parti ancora visibili di cartone. Completate con altri due strati di dischetti medi e piccoli fino a formare una corona spessa 3 o 4 cm. Legate due pezzi di corda accavallati attorno alla corona e inserite all'interno alcuni rametti di lentisco, di pino e le bacche rosse per creare un decoro erbaceo. Appendete la corona con il nastro alla porta oppure a una finestra.

BABBI NATALE NEL BOSCO

Occorrente:
rami di legno (diametro 2/3 cm) - seghetto - tempera bianca - tempera rossa - pennello - muschio - vasetto di ceramica quadrato

Con il seghetto tagliate i rami di sbieco. I pezzi devono avere lunghezze diverse (circa 10, 12 e 14 cm) e un'estremità deve essere piatta. Su quella tagliata diagonalmente dipingete nella parte bassa con la tempera bianca le barbe dei Babbi Natale, lasciando una porzione libera per il volto. Con la tempera rossa dipingete la punta superiore disegnando il cappuccio. Fate asciugare la tempera mantenendo i bastoncini in verticale e separati dentro a un bichiere. Riempite il vasetto di muschio premendolo leggermente con le dita e infilate poi ad altezze diverse i rametti dipinti.





LETTERINE PER FESTOSE SCRITTE

Occorrente:
bastoncini di legno da 10 cm di lunghezza (acquistabili on line o nei negozi di bricolage) - colla a caldo - corda sottile rossa - cesoia

Con i bastoncini di legno componete le singole lettere che formano la parola Natale, accorciandoli con le cesoie in funzione secondo la forma che dovete ottenere. Scaldate la pistola della colla a caldo e, facendone colare poche gocce alla volta, incollate i bastoncini nei punti di contatto. Teneteli premuti uno contro l'altro per pochi secondi e poi lasciateli asciugare. Quando tutte le lettere sono pronte e la colla si è raffreddata e solidificata, tagliate dei pezzetti di corda rossa e annodateli attorno ai punti di congiunzione dei bastoncini. Utilizzate le lettere per comporre la scritta Natale o altre scritte a vostra scelta. Potete usare i legnetti anche per creare alberi o stelle e addobbare la casa, formare ghirlande o decorare i pacchetti regalo.



Brindisi big size

ELEGANTI COCKTAIL ALLA FRUTTA PRESENTATI IN GRANDI CARAFFE, BOWL O VASI DI CRISTALLO

a cura Silvia Bombelli, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro

QUASI UNA SANGRIA IN BIANCO

PER 8 PERSONE
2 bottiglie di vino bianco fermo secco, 1 dl di brandy, 1 dl triple sec, 1/2 melone bianco, 2 pere Decana, 1 mela Royal gala, 12 alchechengi

1 Eliminate i semi e la buccia del melone, tagliatelo in 4 spicchi e riduceteli a fettine sottili. Lavate le pere e la mela, asciugatele e tagliatele a lamelle sottilissime con la mandolina. Eliminate le foglie degli alchechengi, tamponateli con carta da cucina e tagliateli a fettine.
2 Versate in una grande bowl il vino ben freddo con il brandy e il triple sec. Mescolate, unite la frutta e ponete in frigo per almeno 2 ore prima di servire.

FACILE Preparazione 20 minuti + il riposo 230 cal/porzione

Bicchieri di Luigi Bormioli, vaso di Ichendorf, mestolo di Alessi. Nella pagina acanto, mestolo di Mepra, bowl di Luigi Bormioli, tumbler di Lsa International, vassoio di Christofle. Indirizzi a pagina 6

COCKTAIL AL MELOGRANO

PER 8 PERSONE
2 bottiglie di prosecco, 3,5 dl di bourbon, 1,2 decilitri di Campari, 500 g di arance non trattate, 300 g di chicchi di melograna, 100 g di zucchero

● **1** Riunite in una casseruola i chicchi di melograna con lo zucchero, 2 scorzette d'arancia e 1 dl di acqua. Portate a ebollizione e cuocete lo sciroppo schiacciando i chicchi con un cucchiaio forato per estrarre tutto il loro succo. Proseguite la cottura per altri 7-8 minuti in modo che lo sciroppo si addensi un po'. Fatelo raffreddare e filtratelo con un colino a maglie fini.
● **2** Versate in un vaso di cristallo lo sciroppo di melograna. Unite il Campari, il bourbon e 2,5 dl di succo di arancia filtrato. Unite abbondante ghiaccio, versate delicatamente il prosecco e servite subito.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 290 cal/porzione




Campagna finanziata con il supporto dell'Unione Europea e Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC)
ENJOY IT'S FROM EUROPE
Ora di punta in Galles
Qui il tempo scorre così: al ritmo delle stagioni, senza fretta, fra nuove conoscenze e antichi saperi.
Nati e allevati su pascoli estesi e incontaminati, gli agnelli gallesi offrono carni genuine, dal sapore autentico. Garantisce il marchio IGP.
Per ricette, informazioni e notizie visitate
www.agnellogallese.eu
È tempo di qualità
WELSH LAMB
CIG OEN CYMRU
Ci trovate anche su
facebook.com/agnelloemanzogallese
twitter.com/welshlambbeef



COCKTAIL ALLE CLEMENTINE

PER 8 PERSONE
2 kg di clementine - 4 dl di vermouth dry - 2 dl di Cointreau

● **1** Pelate al vivo 500 g di clementine eliminando con un coltellino prima la scorza e poi, praticando un taglietto sulla pellicola che li avvolge, prelevando delicatamente gli spicchi. Trasferiteli in una grande bowl. Spremete le clementine rimaste e trasferite il succo in una brocca.
● **2** Filtrate il succo attraverso un colino a maglie fini. Versatelo nella bowl, unite il vermouth e il Cointreau. Mescolate, aggiungete abbondante ghiaccio e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● 200 cal/porzione

Bicchieri e bowl di Ichendorf, forchettine di Alessi, mestolo di Mepra. Indirizzi a pagina 6


IO NON CUCINO.
CucinaBarilla
NON TUTTI AMANO CUCINARE, MA TUTTI AMANO LA BUONA CUCINA.
OGGI CON CUCINABARILLA SCEGLI TRA TANTI PIATTI CUCINATI AL MOMENTO.
IL FORNO CHE CUCINA AL POSTO TUO.
PASTA
RISOTTO
PANE
PIZZA
ZUPPA
TORTA
FOCACCIA
POLENTA
TANTI KIT DI INGREDIENTI GENUINI PER PREPARARE GUSTOSE RICETTE.



CHAMPAGNE COCKTAIL AL RIBES

PER 8 PERSONE
2 bottiglie di Champagne - 300 g di ribes + quello per il decoro - 8 zollette di zucchero - Angostura

● **1** Disponete le zollette di zucchero in una terrina, versate su ognuna 2 gocce di Angostura e pestatele leggermente. Sciacquate il ribes, asciugatelo su carta da cucina e sgranatelo con una forchetta, facendolo cadere direttamente sul setaccio appoggiato su una terrina.
● **2** Schiacciate il ribes con una forchetta in modo da estrarre tutto il succo. Mescolatelo bene con le zollette pestate finché si saranno sciolte.
● **3** Versate il succo ottenuto in una caraffa di vetro. Unite lo Champagne ben freddo lentamente, perché non perda il suo perlage. Servite subito decorando il bordo dei bicchieri con i rametti di ribes.

FACILE ● **Preparazione 25 minuti** ● **185 cal/porzione**

Caraffa di Ichendorf, miscelatore di Rg Mania, coppe di Luigi Bormioli. Indirizzi a pagina 6


PHILIPS
Riscopri il gusto della pasta fatta in casa
Con Philips Pasta Maker combini ingredienti freschi e genuini per creare ogni volta il piatto che desideri. Non solo pasta all'uovo, ma anche a base di tutti i tipi di farina (integrale, senza glutine, insaporita con succhi di verdura e per ogni intolleranza alimentare).
E grazie ai programmi automatici per impastare ed estrudere potrai preparare in soli 10 minuti la tua pasta fresca... giusto il tempo di far bollire l'acqua!
innovation + you
PHILIPS
PHILIPS
Pasta Maker
Avance Collection
PHILIPS

CAIPIRINHA AI LAMPONI

PER 8 PERSONE
300 g di lamponi - 3 limoni non trattati - 4 dl di cachaça - 4 rametti di menta - 40 g di zucchero di canna

● **1** Sciacquate delicatamente i lamponi e tamponateli con carta da cucina. Tenetene da parte una decina e trasferite gli altri in uno shaker. Unite lo zucchero di canna, una manciata di foglie di menta e 2 limoni lavati, asciugati e tagliati a fette. Battete con un pestello da cocktail per estrarre il succo dai frutti.
● **2** Unite una manciata di ghiaccio e la cachaça. Mixate bene e filtrate, versando il cocktail direttamente in un vaso di cristallo. Unite i limoni rimasti tagliati a fettine sottili, i lamponi tenuti da parte, abbondante ghiaccio tritato e servite.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **190 cal/porzione**



Mestolo e vaso di Lsa International, bicchieri PaolaC. Indirizzi a pagina 6

COCKTAIL SPEZIATO ALLO ZENZERO

PER 8 PERSONE
100 g di zenzero fresco - 200 g di zucchero - 1 cucchiaino di chiodi di garofano - 1 cucchiaino di pepe nero in grani - 1/2 stecca di cannella - 4 dl tequila - 4 lime - 6 dl di ginger beer - 2 cucchiai di crema di cassis

● **1** Sbucciate lo zenzero e tagliatelo a fettine. Trasferitelo in una casseruola con lo zucchero, 1/2 litro d'acqua, i grani di pepe, i chiodi di garofano e la cannella. fatelo bollire leggermente e cuocetelo per 30 minuti. Spegnete il fuoco, lasciate raffreddare e filtrate.
● **2** Spremete i lime, filtrate il succo e mescolatelo in una brocca di vetro con 1 dl dello sciroppo di zenzero preparato, la tequila, la crema di cassis e la ginger beer. Mescolate, unite abbondante ghiaccio e versate nei bicchieri decorati, se vi piace, con un pezzetto di zenzero candito infilato su uno stuzzicadenti.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 30 minuti ● 280 cal/porzione



In questa pagina, caraffa e bicchieri PaolaC, stecchini con perline Indirizzi a e bar spoon Rg Mania. Indirizzi pagina 6


GRANAPADANO.IT
ECCO UN NATALE DAVVERO BUONO.
Il Consorzio Tutela Grana Padano augura buone feste.
Consorzio Tutela Grana Padano
G
GRANA
PADANO
P
IL BUONO
CHE C'È IN NOI

Preludio di festa

RAFFINATO, COREOGRAFICO E SFIZIOSO: L'ANTIPASTO DEFINISCE DA SUBITO IL CARATTERE DI UN MENU SPECIALE

a cura di Paola Mancuso, ricette di Alessandra Avallone con la collaborazione di Anna Montoldi, foto di Stefania Sangiorgi, styling di Sara Farina



Stella con ripieno di porri, pancetta affumicata e formaggio

pag. 54



Capesante con pain d'épices e indivie brasate al miele

pag. 54

Tovaglia Society Limonta, runner Stamperia Bertozzi, piatto ovale distribuito da Corrado Corradi.
Nella pagina a fianco: tovaglia Society Limonta, runner Madame Gioia Home, piatto la Rinascente, calici distribuiti da Corrado Corradi
Indirizzi a pagina 6



Babà al salmone affumicato

pag. 54



Terrina di tacchino al whisky con mirtilli rossi

pag. 56

Coperte in lana JV Store di Jannelli&Volpi, vassoio ovale la Rinascente, piattino in porcellana bianca Giovelab. Indirizzi a pag. 6


Speck Alto Adige IGP
Tipicamente gustoso
Südtiroler Speck g.g.A.
SÜDTIROL
Speck Alto Adige IGP
Porta in tavola l'Alto Adige
Riscopri il piacere dei sapori semplici e genuini
di questo territorio. Lasciati conquistare dal gusto
inconfondibile dello Speck Alto Adige IGP.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
www.speck.it



In questa pagina: runner verde Madame Gioia Home,runner grigio Coin Casa,piatto a goccia distribuito da B. Morone, calice vetro distribuito da Corrado Corradi. Indirizzi a pag. 6

Charlotte salata agli scampi

pag. 56



STELLA CON RIPIENO DI PORRI, PANCETTA E FORMAGGIO

PER 8 PERSONE
2 dischi di pasta sfoglia rustica già stesa - 2 porri - 1 manciata di spinacini novelli - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 100 g di pancetta affumicata a fette - 80 g di robiola - 200 g di brie - 1 tuorlo - 1 cucchiaio di latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate i porri e fareli saltare in padella con 2 cucchiai d'olio, metà della pancetta, tritata, e una presa di sale; sfumate con il vino e aggiungete gli spinacini puliti; fateli asciugare bene sul fuoco, mescolando. Lasciate raffreddare e incorporate la robiola.
● **2** Srotolate un disco di sfoglia e stendetevi fino a 3 cm dal bordo il mix di porri e spinacini, poi sistematevi le fette di pancetta rimaste e il brie a fettine. Coprite con il secondo disco di pasta e sigillate i bordi esterni. Appoggiate una scodella (circa 12 cm) al centro della pasta farcita e, partendo dal bordo della scodella verso l'esterno, incidetela con 16 tagli. Rigirate 2 volte su se stesse le porzioni ottenute e accoppiatele 2 a 2; sigillate le punte, pizzicandole con le dita inumidite. Stemperate il tuorlo con il latte e spennellate la superficie. Incidete il centro della sfoglia con un motivo a stella, con la punta di un coltellino. Raffreddate nel freezer per 15 minuti.
● **3** Cuocete la stella nella parte bassa del forno già caldo a 220° per 10 minuti; coprite con carta da forno, abbassate la temperatura a 200° e cuocete per altri 25 minuti circa. Se volete dorarla, alla fine togliete la carta per qualche minuto e mettete il forno ventilato. Servite calda o tiepida.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 45 minuti ● 315 cal/porzione



CAPESANTE CON PAIN D'ÉPICES E INDIVIE BRASATE AL MIELE

PER 6 PERSONE
12 capesante - 2 cespi di indivia belga - 50 g di burro - 40 g di pain d'èpices - 1 cucchiaio di miele - olio extravergine di'oliva - sale - pepe nero

● **1** Tagliate il pain d'èpices a pezzi e tostateli sotto il grill per 4-5 minuti; lasciateli raffreddare e tritateli nel mixer fino a ottenere briciole di medie dimensioni. Con l'aiuto di un coltellino, staccate i molluschi dalla conchiglia (senza separare il corallo dalla noce), sciacquateli entrambi sotto l'acqua corrente e asciugateli con carta da cucina.
● **2** Lavate le indivie, riducetele a spicchi e dorateli in padella con 30 g di burro e 1 cucchiaio d'olio; cospargeteli con il miele sciolto in 1 dl d'acqua, coprite e lasciate stufare per 10 minuti circa, mescolando di tanto in tanto. Quando le indivie sono morbide, scoprite e fatele caramellare a fuoco vivace per qualche minuto.
● **3** Scaldate il burro rimasto in una padella, aggiungete le briciole di pain d'èpices, mescolate, unite i molluschi e cuoceteli per 1-2 minuti per lato; salate e pepate. Sistemateli di nuovo nelle conchiglie, unite gli spicchi d'indivia e irrorate con il loro fondo di cottura.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 180 cal/porzione



BABÀ AL SALMONE AFFUMICATO

PER 8 PERSONE
250 g di farina Manitoba - 15 g di lievito di birra fresco - 3 uova - 1/2 cucchiaio di zucchero - 130 g di burro - 3 dl di succo di limone - 1 dl di vodka - 250 g di caprino - 100 g di yogurt greco - 200 g di salmone affumicato a fettine - germogli a scelta - sale

● **1** Mescolate in una ciotola la farina, lo zucchero e 2 prese di sale. Unitevi il lievito sciolto in 2-3 cucchiai d'acqua tiepida e le uova sbattute. Impastate vigorosamente con un cucchiaio per 5-6 minuti, oppure lavorate la pasta con l'impastatrice e il gancio. Incorporate 80 g di burro morbido, poco alla volta. Coprite l'impasto con un canovaccio e fatelo riposare finché raddoppia di volume.
● **2** Sgonfiate l'impasto e distribuitelo in piccole porzioni in stampini piccoli da babà (circa 24), unti con il burro rimasto, fino a metà dello stampo. Allineate gli stampini in una teglia, coprite e fate lievitare fino a riempire completamente gli stampini. Infornate a 180° per 15 minuti, sformate i babà e fateli asciugare per qualche ora (se potete, preparateli il giorno prima)
● **3** Portate a ebollizione 5 dl d'acqua, aggiungete il succo di limone, 1 presa di sale, la vodka e lasciate evaporare l'alcool. Immergete i babà freddi nello sciroppo caldo, scolateli e strizzateli delicatamente. Montate il caprino e lo yogurt con le fruste elettriche e trasferiteli in una tasca da pasticciere. Incidete i babà, farciteli con 1 fettina di salmone e con un cordoncino di formaggio. Guarnite con i germogli e tenete in fresco fino al momento di servire.

FACILE ● Prep. 45 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 370 cal/porzione



Zafferano con polenta



...oppure con riso, pasta, pesce, carne, uova, verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su **WWW.3CUOCHI.IT**

ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCILO COME TI PARE



TERRINA DI TACCHINO AL WHISKY CON MIRTILLI ROSSI

PER 8 PERSONE
750 g di salsiccia - 500 g di petto di tacchino - 100 g di mirtilli rossi secchi - 50 g di gherigli di noce - 50 g di mollica - 10 g di gelatina in fogli - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio - 2 uova - 5 dl di brodo di pollo o vegetale - 1 dl di whisky - 4-5 cucchiai di latte - 1 noce di burro - 2 cucchiai di mandorle a filetti - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Preparate la marinata mescolando 1 dl di olio, il whisky e il succo del limone; unite qualche grano di pepe e un pizzico di sale. Riducete il petto di tacchino a strisce di 2-2,5 cm di larghezza e fatele riposare nella marinata per 2 ore circa.
● **2** Private la salsiccia della pelle e sbriciolatela, raccogliendola in una ciotola. Mescolatevi la mollica ammorbidita nel latte, le uova, l'aglio e la cipolla sbucciati e tritati; regolate di sale e amalgamate bene fino ad avere un composto omogeneo. Quindi, lavoratelo con il mixer fino a ottenere un impasto liscio e sottile.
● **3** Imburrate e foderate di carta da forno un contenitore di 12x30 cm circa, disponetevi uno strato di impasto di salsiccia e uno di filetti di tacchino, scolati dalla marinata e asciugati; cospargete con un po' di noci tritate grossolanamente e di mirtilli, poi ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti e terminando con l'impasto di salsiccia. Coprite con un foglio di alluminio e cuocete nel forno già caldo a 180° per 1 ora e 30 minuti circa. Al termine, pressate la terrina con un peso e lasciatela riposare per 12 ore in frigorifero.
● **4** Ammorbidite la gelatina in acqua fredda, strizzatela e scioglietela nel brodo caldo. Sformate la terrina e lavate e asciugate il contenitore; versate sul fondo un velo di gelatina e fatela solidificare in frigorifero. Mettete di nuovo la terrina di tacchino nella forma, versatevi tutto intorno la gelatina rimasta e lasciatela consolidare nel frigorifero. Cospargete con le mandorle e servite a fette spesse.

MEDIA ● Preparazione 2 ore + riposo ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 535 cal/porzione



CHARLOTTE SALATA AGLI SCAMPI

PER 6 PERSONE
- 12 scampi grandi (anche surgelati) - 12 code di gamberi - 2 bicchieri di vino bianco aromatico (tipo Gewurztraminer) - 1 foglia d'alloro - 2 scalogni - 1 costola di sedano - 1 foglia di porro - timo fresco - 20 g di gelatina in fogli - 15 cm di daikon - 150 g di mascarpone - 1 dl di panna fresca - sale - pepe in grani

● **1** Sbucciate e lavate gli scalogni. Sgusciate gli scampi ed eliminate il filo nero, aiutandovi con uno stecchino; mettete i gusci in una casseruola e aggiungetevi il vino, l'alloro, gli scalogni, il porro, il sedano, 6 grani di pepe e 1 rametto di timo. Versate 7 dl d'acqua, portate a ebollizione e cuocete per 20 minuti. Filtrate il court bouillon preparato attraverso un panno fine, mettetelo di nuovo nella casseruola, salate e, quando riprende l'ebollizione, lessatevi i gamberi per 3 minuti; scolateli e sgusciateli. Fate restringere il court bouillon (se necessario) a 2,5 dl e spegnete Quando è ancora caldo, scioglietevi 15 g di gelatina e lasciate raffreddare.
● **2** Versate uno strato di gelatina di 1 cm sul fondo di uno stampo rotondo di 15 cm di diametro e trasferitelo nel freezer per 5 minuti. Disponete 6 code di gamberi sulla base di gelatina e tenete in fresco. Tritate a coltello i 6 gamberi rimasti e teneteli da parte.
● **3** Scaldate una padella antiaderente, cospargetela con una presa di sale fine e fatevi saltare le code degli scampi per 3 minuti, senza condimento. Mixateli con 1/2 dl di brodo freddo e il mascarpone. Fate rinvenire la gelatina rimasta in una ciotola d'acqua fredda, scolatela e scioglietela con 1 cucchiaio di brodo; incorporatela al composto di mascarpone. Montate la panna con un pizzico di sale e amalgamate anche questa al composto di mascarpone, insieme ai gamberi tritati. Riempite lo stampo con la mousse ottenuta e fate raffreddare in frigorifero per 4-5 ore.
● **4** Immergete lo stampo in acqua bollente per pochi secondi e sformate la charlotte su un piatto da portata. Sbucciate il daikon e affettatelo sottile, preferibilmente aiutandovi con la mandolina. Ricoprite il bordo esterno della charlotte con le fettine, sovrapponendole leggermente fra loro (la mousse le terrà aderenti). Conservate in frigorifero fino al momento di servire. Potete preparare la charlotte con un giorno di anticipo.

ELABORATA ● Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 255 cal/porzione


Prosegue il concorso che fa gola
DIMOSTRA LA TUA PASSIONE PER LA CUCINA, PARTECIPA CON UNA TUA RICETTA A #PASSIONIINCUCINA, IL CONCORSO FIRMATO SALE&PEPE E NEFF!
sale&pepe
PASSIONI in CUCINA
NEFF
APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877
Inviate la ricetta che più amate e vi appassiona preparare a passioniincucina.neff@mediamond.it entro il 19/12/2016.
Puoi vincere uno dei due week-end a Milano per 2 persone che prevedono un corso di cucina Sale&Pepe oppure un abbonamento a Sale&Pepe per 2 anni.
Il Concorso #passioniincucina è valido dal 20/09/2016 al 19/12/2016 con assegnazione tramite giuria entro il 15/01/2017. Totale Montepremi stimato pari a € 902,00 (IVA esclusa)
Regolamento completo sul sito www.neff.it

Strati di bontà

CUSTODITI TRA SFOGLIE SOTTILI SEI STRAORDINARI RIPIENI, DAGLI ABBINAMENTI INCONSUETI, REGALANO NUOVI SAPORI ALLE LASAGNE DELLE FESTE

a cura di Monica Pilotto, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Studio Salaris



Lasagne verdi con prosciutto, funghi, crescenza e briciole al formaggio di fossa, pag. 64



LASAGNE DI SCORFANO SU VELLUTATA ALLO ZAFFERANO

Piatti Funky Table, posate Mepra, tessuto Dedar, lucine EDG. Nalle pagina accanto: pirofila Costa Nova da Livellara, piatti Rosenthal e B.Morone, calici B.Morone, tessuto Silva, lucine EDG. Indirizzi a pagina 6

PER 8 PERSONE
300 g di lasagne fresche all'uovo - 1 scorfano (1,8 kg circa) - 1 scalogno - 1 carota - 1/2 gambo di sedano - 1 limone non trattato - 1 mazzetto di dragoncello - erba cipollina - 1/2 bicchiere di vino bianco - 2 bustine di zafferano - 70 g di burro - 80 g di farina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite il pesce, sfilettatelo e recuperate testa e lisca; tagliate queste ultime a pezzi e tostatele in casseruola con un filo di olio, qualche rametto di dragoncello, un pizzico di scorza di limone e le verdure, anch'esse pulite e tagliate a dadini. Bagnate con il vino, lasciate che evapori un po', poi coprite con 1 litro di acqua calda, unite un pizzico di sale e fate sobbollire per 40 minuti. Filtrate passando la salsa al setaccio e riducetela a circa 500 ml di fumetto.
● **2** Preparata la salsa: fate fondere 50 g di burro, tostatevi la farina, quindi unitevi il fumetto, poco alla volta, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno. Fate cuocere per 4-5 minuti, finché si sarà addensata; quindi incorporate lo zafferano, salate e pepate. Scottate i filetti di scorfano in padella con un filo di olio, poi sminuzzateli con le dita e insaporiteli con erba cipollina tagliuzzata.
● **3** Cuocete le sfoglie di pasta per 1 minuto in abbondante acqua salata bollente, scolatele con un mestolo forato e fatele asciugare su fogli di carta da forno, senza sovrapporle o sovrapponendole separate con fogli di carta da forno tra una sfoglia e l'altra. Usate metà del burro rimasto per imburrate una teglia e velate il fondo con la vellutata allo zafferano, disponete uno strato di pasta, distribuite ancora un po' di vellutata e terminate con il pesce. Proseguite formando altri strati nello stesso modo, fino a esaurire gli ingredienti. Distribuite sulla superficie qualche fiocchetto di burro e gratinate nel forno a 170° per 20 minuti, coprendo le lasagne con alluminio se la superficie tende ad asciugarsi troppo. Lasciate le lasagne nel forno spento e socchiuso altri 5 minuti prima di servire. Guarnite con steli di erba cipollina.

FACILE ● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 1 ora e 5 minuti** ● **265 cal/porzione**

LASAGNE CON RAGÙ DI VERDURE INVERNALI, STRACCIATELLA, NOCI E AMARETTI

PER 8 PERSONE
300 g di lasagne fresche all'uovo - 3 carote - 1 carota viola - 350 g di sedano rapa - 2 gambi di sedano - 1 grossa cipolla rossa - 1 barbabietola cruda (150 g circa) - 300 g di cimette di cavolfiore - 2 rametti di rosmarino - 1 mazzetto di timo - 600 g di formaggio stracciatella - 100 g di gherigli di noci - 12 amaretti - 30 g di burro - 60 g di parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mondate tutte le verdure e tagliatele a brunoise (cubetti piccolissimi da 1-2 cm per lato); conditele con sale, pepe e olio, unite il rosmarino e cuocetele nel forno già caldo a 200° in modalità ventilata per 15-20 minuti, girando le verdure un paio di volte. Eliminate il rosmarino e profumate con una manciatina di foglioline di timo.
● **2** Fate lessare le lasagne in abbondante acqua bollente leggermente salata, poi scolatele con un mestolo forato e disponetele ad asciugare su qualche foglio di carta da forno, senza sovrapporle.
● **3** Ungete una pirofila con il burro e distribuite sul fondo uno strato leggero di stracciatella, poi uno strato di pasta, quindi distribuite un po' di verdura, altra stracciatella, qualche noce tritata grossolanamente, 2-3 amaretti sbriciolati e una manciatina di parmigiano grattugiato. Proseguite così fino a esaurire gli ingredienti. Completate con qualche fiocchetto di burro, il parmigiano e la verdurina, poi passate in forno a 180° per 25 minuti.

FACILE ● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **490 cal/porzione**





Piatti e calici distribuiti da B.Morone, piatto quadrato in vendita online su DishesOnly.com, posate Funky Table. Nella pagina accanto: pirofila Unitable. Indirizzi a pagina 6



BERE GIUSTO
Le sensazioni dense e stratificate procurate dalle lasagne richiedono vini intensi, duttili e partecipi: sulle composizioni con verdure e latticini si distingue la finezza aromatica di un Gewürztraminer che fa valere il suo caratteristico retrogusto amarognolo; un Sangiovese di Romagna, secco e impetuoso, si confronta con le ricette a base di carne di cui amministra con successo la componente grassa; il singolare equilibrio tra radicchio, crostacei e speck merita l'avvolgente progressione di un Cesanese Rosato; mentre l'omogenea ricchezza della vellutata evoca la stoffa di un Verdicchio di Matelica.

Pirofila Maxwell&Williams in vendita da Livellara, piatto da portata laRinascente, tovaglia Dedar, tessuto Silva. Nella pagina accanto: piatto da portata Rosenthal, posate Mepra, tovaglia Dedar, tessuto Stamperia Bertozzi, lucine EDG. Indirizzi a pagina 6

Lasagne con radicchio, gamberi, scampetti e speck, pag. 64

LASAGNE AL ROSMARINO CON RAGÙ BIANCO DI MANZO, CASTAGNE E CULATELLO

PER 8 PERSONE
200 g di farina - 50 g di semola rimacinata di grano duro - 2 uova - 3 tuorli - 2 scalogni - 1 carota - 1/2 gambo di sedano - 1 rametto di rosmarino - 1 foglia di alloro - 400 g di scamone di manzo macinato - 300 g di caldarroste già sgusciate (o castagne precotte sottovuoto) - 80 g di culatello - 1 bicchiere di vino rosso - 80 g di burro - 50 g di farina - 60 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 ciuffo di salvia - 500 ml di latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Formate una fontana con i due tipi di farina e versatevi al centro le uova leggermente battute con i tuorli e un pizzico di aghi di rosmarino tritati molto finemente; lavorate gli ingredienti fino a ottenere una palla di pasta liscia ed elastica, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare.
● **2** Mondate scalogni, carota e sedano, tritateli finemente e fateli soffriggere con un filo d'olio in un tegame; unite la carne macinata e rosolatela, bagnate con il vino rosso, unite un pizzico di sale, la foglia di alloro e cuocete per 20 minuti; quindi aggiungete le castagne tritate grossolanamente e metà del culatello tagliato a striscioline; lasciate insaporire ancora qualche minuto ed eliminate la foglia di alloro.
● **3** Sciogliete 50 g di burro in un pentolino con la salvia e tostatevi la farina, aggiungete il latte a filo continuando a mescolare con un cucchiaio di legno. Cuocete a fuoco dolce per 5 minuti, eliminate la salvia, regolate di sale e pepate. Coprite con un disco di carta da forno e lasciate intiepidire.
● **4** Stendete la pasta con la macchina, infarinando le sfoglie e ricavando dei rettangoli. Lessate 2-3 sfoglie alla volta in acqua salata e scolatele con una paletta forata; raffreddatele sotto il getto del rubinetto e sistematele su carta da forno ad asciugare senza sovrapporle.
● **5** Imburrate con metà burro rimasto una pirofila e velate il fondo con poca besciamella; fate uno strato di pasta e altra besciamella, poi ragù e una manciatina di parmigiano. Proseguite fino a terminare gli ingredienti. Completate con pasta, besciamella, parmigiano, il culatello rimasto a striscioline e qualche fiocchetto di burro. Trasferite in forno già caldo a 200° e cuocete per 20 minuti.

MEDIA ● Preparazione 60 minuti
● Cottura 50 minuti ● 460 cal/porzione





LASAGNE VERDI CON PROSCIUTTO, FUNGHI, CRESCENZA E BRICIOLE AL FORMAGGIO DI FOSSA

PER 8 PERSONE
200 g di farina - 50 g di semola rimacinata di grano duro - 60 g di foglie di spinacini - 2 uova - 1 tuorlo - 200 g di prosciutto affumicato - 400 g di funghi misti (porcini, champignon, chiodini, carboncelli) - 500 g di crescenza - 150 g di emmentaler grattugiato - 1 fetta di pane rustico - 1 spicchio d'aglio - 50 g di pecorino di fossa - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sciacquate gli spinacini e scottateli in acqua salata, quindi scolateli, strizzateli e frullate metà delle foglie con uova e tuorlo; versate il composto in mezzo alla fontana preparata con i due tipi di farina e impastate fino ad ottenere una palla di pasta liscia ed elastica; coprite con la pellicola e fate riposare.
● **2** Scaldate un filo d'olio in una padella con lo spicchio d'aglio; eliminate quest'ultimo, unite i funghi puliti e tagliati a pezzetti, salate e fate asciugare a fiamma vivace per 5-6 minuti. Pepate a piacere.
● **3** Stendete la pasta con la macchinetta, ricavandone delle sfoglie piuttosto sottili; scottatele in acqua bollente salata, quindi scolatele e stendetele su fogli di carta da forno, senza sovrapporle.
● **4** Imburrate un pirofila e velate il fondo con poca crescenza. Procedete con uno strato di pasta, qualche fiocchetto di crescenza, un po' di funghi, pezzetti di prosciutto e di emmentaler; coprite con altra pasta e proseguite nello stesso modo fino ad esaurire gli ingredienti. Riunite nel mixer il pane e il pecorino di fossa e tritate con qualche goccia d'olio; distribuite le briciole ottenute sulla superficie delle lasagne e trasferite la pirofila nel forno già caldo a 200° per 20-25 minuti. Fate gratinare sotto al grill per 2 minuti, lasciate riposare e servite.

MEDIA ● Preparazione 60 minuti ● Cottura 35 minuti ● 500 cal/porzione



LASAGNE CON CARCIOFI, RICOTTA E CASTELMAGNO

PER 8 PERSONE
300 g di lasagne fresche all'uovo - 2 scalogni - 8 carciofi - 600 g di ricotta vaccina - 1 uovo - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 40 g di castelmagno grattugiato - 1 mazzetto di prezzemolo - 30 g di burro - 1/2 limone - 1/2 arancia - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i carciofi, affettateli fini e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Tritate gli scalogni e soffriggeteli a fiamma dolce in padella con un filo d'olio. Sgocciolate i carciofi e uniteli al soffritto; salate e rosolate per 10 minuti, poi bagnate con il succo filtrato dell'arancia e lasciate asciugare per qualche minuto. Intanto lavorate la ricotta con l'uovo, il parmigiano, un pizzico di prezzemolo tritato e una macinatina di pepe e di noce moscata.
● **2** Scottate le sfoglie di pasta in acqua bollente salata, scolatele e lasciatele asciugare su fogli di carta da forno.
● **3** Imburrate una pirofila e distribuite sul fondo il composto di ricotta. Continuate con uno strato di pasta, il composto di ricotta, i carciofi, una manciatina di castelmagno, ancora poco composto di ricotta e di nuovo la pasta, proseguendo nello stesso modo sino ad esaurire gli ingredienti. Distribuite sulla superficie qualche fiocchetto di burro, una manciata di castelmagno e trasferite nel forno già caldo a 190° per 30 minuti.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 50 minuti ● 325 cal/porzione



LASAGNE CON RADICCHIO, GAMBERI, SCAMPETTI E SPECK

PER 8 PERSONE
300 g di lasagne fresche all'uovo - 600 g di gamberi - 700 g di scampetti - 1 cespo di radicchio trevigiano - 1/2 carota - 1 piccola cipolla - 1/2 gambo di sedano - 1 mazzetto di prezzemolo - 80 g di speck a fettine - 1/2 bicchiere di vino bianco - 80 g di burro - 50 g di farina - 1 cucchiaio colmo di semi di sesamo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mondate e tritate cipolla, carota e sedano; gusciate gamberi e scampetti e tenete le code da parte. Tostate teste e carapaci in una casseruola con un filo d'olio, unitevi le verdure tritate, qualche rametto di prezzemolo e il vino; sfumate, versate 1 litro di acqua e lasciate sobbollire per 30 minuti. Filtrate, schiacciando bene teste e gusci per farne uscire tutto il succo, e raccogliete 500 ml di bisque o fumetto di crostacei.
● **2** Sciogliete 50 g di burro, tostatevi la farina, diluite con la bisque mescolando continuamente, e fate sobbollire 4-5 minuti fino a ottenere una salsa liscia. Regolate di sale e pepate.
● **3** Tagliate lo speck a julienne; mondate, asciugate e tagliate il radicchio a striscioline; scaldate un filo d'olio in padella e scottate lo speck e il radicchio. Togliete dal fuoco e unite i gamberi e gli scampetti tagliati a pezzetti, così che si scaldino con il calore della padella.
● **4** Sbollentate le sfoglie di pasta, scolatele e disponetele ad asciugare su fogli di carta da forno, senza sovrapporle. Imburrate una pirofila e velatene il fondo con poca salsa. Procedete con uno strato di pasta, un po' di salsa e del radicchio con gamberi e scampi. Continuate così fino a esaurire gli ingredienti; infine cospargete i semi di sesamo, distribuite il burro rimasto a fiocchetti sulla superficie e infornate a 190° per 20-25 minuti. Guarnite con qualche scampetto.

FACILE ● Preparazione 45 minuti ● Cottura 60 minuti ● 295 cal/porzione





Ancora una volta l'innovazione Neff stabilisce nuovi standard in cucina. Con VarioSteam® oggi le tue pietanze al forno possono diventare autentiche prelibatezze grazie all'apporto intelligente del vapore. Dotato di un apposito serbatoio per l'acqua integrato nel cruscotto comandi del forno, una volta attivata la funzione, il forno VarioSteam® genera vapore solo nel momento in cui è necessario, iniettando l'umidità a intervalli regolari e con differenti gradi di intensità, elevando il tuo piatto ad un livello d'eccellenza: aspetto stuzzicante e appetitoso, esterno croccante, interno morbido con la giusta dose di umidità, sapore integro. VarioSteam® ti consentirà di arrostire, grigliare o riscaldare con più facilità e donerà la perfezione ad ogni tua ricetta!

CREATIVITÀ E RISPARMIO ENERGETICO IN CUCINA!

L'innovativo sistema di cottura CircoTherm® - un brevetto esclusivo Neff - consente all'aria di circolare velocemente e in maniera omogenea per cucinare sui 3 livelli più pietanze contemporaneamente, senza che i sapori si mescolino fra loro. È possibile quindi utilizzare temperature più basse (160°C) rispetto agli altri forni (190°C) con un bel risparmio di tempo ed energia.

NEFF

APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

Panforte di Siena

L'ANTICO DOLCE SPEZIATO DI FRUTTA SECCA E CANDITA PROFUMA LE VIE DELLA CITTÀ. SOPRATTUTTO A NATALE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Onestà, laboriosità, amore per le cose buone, temperanza. Precetti morali? No, sono "ingredienti" di una ricetta settecentesca del panforte, da aggiungere a quelli tradizionali: frutta candita e secca, farina, zucchero, miele e spezie. In tutto 17, come le contrade del Palio di Siena. L'antico dolce speziato, diventato simbolo della città, ha accompagnato la storia senese fin dal Medioevo. Il suo precursore fu il panpepato, dall'intenso aroma di pepe, cannella e chiodi di garofano: nato intorno al 1200, quando le prime spezie arrivarono dall'Oriente, divenne ben presto un dolce rinomato, servito in sontuosi banchetti o portato in dono a nobili e sovrani.
A produrlo erano gli speziali, i "farmacisti" del tempo, maestri di infusi e pozioni e grandi conoscitori di erbe e spezie.

> segue a pag. 68



Alzatina e runner Blanc Mariclò; nella pagina successiva: piatto e runner Blanc Mariclò, posata Mepra. Indirizzi a pagina 6



CARCIOFI AL FORNO CON RICOTTA E PANFORTE

PER 4 PERSONE
4 carciofi - 1/2 limone - 150 g di ricotta - 80 g di panforte Margherita - 1 tuorlo - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 4 cucchiai di latte - 30 g di burro - sale - pepe in grani

● **1** Pulite i carciofi, tagliateli a metà, eliminate il fieno interno e allargate un po' le foglie; trasferitele man mano che sono pronte in una ciotola di acqua acidulata con qualche goccia di succo del limone, poi tuffateli in acqua bollente salata e cuoceteli per 5-6 minuti.
● **2** Lavorate la ricotta con il tuorlo, il latte, metà del parmigiano e una macinata di pepe; incorporate il panforte tagliato in minuscoli dadini e regolate di sale.
● **3** Farcite i mezzi carciofi con il composto preparato, cospargeteli con il parmigiano rimasto e distribuite sulla superficie il burro a fiocchetti. Passate nel forno preriscaldato a 180° per una ventina di minuti.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti
● 235 cal/porzione

> segue da pag. 67

Il nome panforte di Siena compare agli inizi '800 con la prima fabbrica dolciaria specializzata. Oggi è popolarissimo, soprattutto quello bianco, ricoperto di zucchero a velo e meno speziato: fu creato nel 1879 in onore della Regina Margherita e da lei prese il nome, come la pizza.

Bianco delicato, nero intenso

Per assaporare il panforte appena sfornato il periodo migliore è quello natalizio, quando le vie di Siena sono inondate dal suo aroma speziato. Ma il dolce si trova tutto l'anno, realizzato da una cinquantina di produttori in gran parte artigianali. Alcuni, per difendersi dalle imitazioni, si sono consorziati e nel 2013 hanno ottenuto il riconoscimento dell'Igp: il Panforte di Siena, soggetto al disciplinare, può essere realizzato solo nella provincia omonima, con ingredienti di qualità in percentuali precise. Si riconosce dal marchio e si trova in versione bianca e nera. L'impasto classico del panforte è a base di farina, frutta candita e secca, miscela di zuccheri, miele e spezie. Il sapore è dolce e speziato, la consistenza pastosa; quello bianco è più dolce e spolverizzato di zucchero a velo; il nero, l'antico panpepato, molto più intenso e ricoperto da una miscela di spezie. Variano anche le tipologie di canditi: se nel panforte Margherita prevale il cedro, in quello scuro domina il melone. Entrambi hanno la base di ostia, su cui viene versato l'impasto, poi racchiuso in una fascetta di carta. Il dolce, alto non più di 5 cm, ha forma rotonda o rettangolare e pezzature diverse: da 50 g fino a 6 kg. Si serve a fine pasto con un Vinsanto del Chianti ma, per chi ama l'agrodolce, può diventare un insolito ingrediente di piatti salati: come ripieni di verdure e base di salse per cacciagione.

BERE GIUSTO
La ricetta è il punto d'incontro tra due estremi, la metallica legnosità del carciofo e la dolcezza densa del panforte. Il bianco secco di Castelnuovo Berardenga a base di Trebbiano, La Cerretina, subisce un poco la forza del dolce senese ma, nello stesso tempo, contribuisce a mutuare la fibra del vegetale con gli altri ingredienti, valorizzando soprattutto il ruolo dei formaggi.




BUONI DAL PROFUMO IN POI
LA STORIA
CONTINUA
Ne parliamo da 60 anni...
... non li abbiamo mai cambiati!
E non li cambieremo neppure quest'anno...
... a parte il vestito!
Ghiottini
i Cantuccini alle mandorle
alberto ridi / digitalmodi
Seguici su Ghiott Firenze o su www.ghiott.it
Ghiott
1953



Antonino Cannavacciuolo, Chef stellato, ha scelto Ingenio per la sua versatilità.

È LA LINEA DI LAGOSTINA CHE RENDE PIÙ FACILE LA VITA IN CUCINA CON UN SOLO CLICK.

"INGENIO"

UN SOLO MANICO PER TUTTI I CORPI PENTOLA



Il monomanico geniale
tre punti di fissaggio ultra resistenti, si sgancia e aggancia con un click

Parola d'ordine: versatilità. Ingenio è una rivoluzionaria linea antiaderente completa di casseruole, tegame, padelle e wok, semplicemente geniale perché utilizza un solo manico per tutti i corpi pentola. Ergonomico nella presa, il manico amovibile Ingenio si aggancia e si sgancia in un click e con una sola mano; con i suoi 3 punti di fissaggio ultra resistenti, può sopportare fino a 10 kg di peso consentendo facilmente di spostare le pentole dal piano di cottura al forno, dalla tavola al frigo. Resi indipendenti dal manico, i corpi pentola possono adattarsi ad ogni fonte di calore, anche alle cotture al forno, e diventare facilmente impilabili, occupando meno spazio in cucina e nella lavastoviglie. Oltre alla versatilità, la linea Ingenio offre tutti i vantaggi della qualità antiaderente Lagostina. Il rivestimento interno antiaderente Meteorite® Rivestimento Mineral è extra resistente ai graffi e alle abrasioni, garantendo così una lunga durata e altissime performance in cucina, compresa la cottura senza grassi. Inoltre, oltre ad essere facile da pulire, come tutti i rivestimenti antiaderenti Lagostina, è assolutamente sicuro, grazie alla garanzia per l'assenza di PFOA, cadmio e piombo. Con Ingenio sarà facile per tutti dar vita ogni giorno a ricette con differenti tipi di cottura!









In cucina, spazio all'Ingenio!

Il Concorso Lagostina premia versatilità e creatività in cucina: in palio 50 kit Ingenio!

Fino al 20 dicembre tutti gli appassionati di cucina, che ogni giorno si cimentano in diversi modi di preparazione, possono partecipare al Concorso Lagostina "In cucina spazio all'Ingenio". Basterà fotografare due piatti realizzati con metodi di preparazione diversi (forno, fornello o frigorifero) e caricare le foto sul sito www.lagostina.it/spazioallingenio utilizzando il tool dedicato, attraverso il quale si creerà un'unica composizione. Sarà il grande Chef Antonino Cannavacciuolo, testimonial di Lagostina, a decretare i 50 vincitori di altrettanti kit Ingenio. Informazioni e regolamento su **www.lagostina.it/spazioallingenio**

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

Arrosto & patate

QUATTRO SORPRENDENTI VERSIONI DI UN'ACCOPPIATA CLASSICA. PER UN GOLOSO E TRIONFALE SECONDO DI FESTA

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Studio Salaris



Magatello di vitello ripieno di carciofi e aceto di mele

pag. 80



Piatto da portata Untitled Homeware, piatti in vendita da B Morone, posate Nella Longari, lucine Edg, tavolo 100 FA. Nell'altra pagina, ciotolina e piatto Potomak, cucchiaio Funky Table, piano 100 FA. Indirizzi a pagina 6



Patate tricolori con salsa cremosa alla senape

pag. 80



Patate gratinate con panatura alle erbe

pag. 80



Posate Funky Table, bicchiere e bottiglia Untitled Homeware, tavolo 100FA.
Nell'altra pagina, vassoio Le stanze della memoria, posate Cutipol, stella laRinascente, tavolo 100FA.
Indirizzi a pagina 6.



Filetto di manzo con salsa speziata al barolo, kumquat e melagrana

pag. 81



Cosciotto di agnello con gremolata alla senape e cipolline borettane

pag. 82



Piatto, vassoio e posate Le stanze della memoria, candele Edg, Tasvolo 100 FA. Nell’altra pagina, cucchiaio Sambonet, palline Edg, tavolo 100FA. Indirizzi a pagina 6.



Spicchi di patate alla pancetta e scorza di agrumi

pag. 82



Patate al profumo di funghi e finocchietto
pag. 82



Piatto da portata Untitled Homeware, tavolo 100 FA. Nell'altra pagina, tovagliolo Society Limonta, pinze Le stanze della memoria, tavolo 100FA. Indirizzi a pagina 6



Carré affumicato di maiale con briciole di panettone e meline

pag. 82



MAGATELLO DI VITELLO AL MIELE RIPIENO DI CARCIOFI E NOCI

PER 8 PERSONE
1 magatello di vitello (1,4 kg circa) - 8 carciofi - 80 g di gherigli di noce - 1 scalogno - 1 mazzetto di timo - 1 rametto di rosmarino - 50 g di pancetta a dadini - 2 cucchiai di miele - 50 ml di aceto di mele - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In un pentolino, portate a ebollizione 1/2 l di acqua, immergetevi i gherigli di noce, fateli scottare per 10-15 secondi, poi scolateli, eliminate l'eventuale pellicina, tritateli e teneteli da parte.
● **2** Mondate lo scalogno, tritatelo e soffriggetelo in un tegame con un filo d'olio e la pancetta. Pulite i carciofi, eliminando le foglie dure e tenetene da parte 4 in acqua acidulata con il succo di 1/2 limone e tritate grossolanamente gli altri; aggiungete questi ultimi al soffritto, salate e rosolate per circa 10 minuti, poi unite i gherigli di noci tritati, un pizzico di foglioline di timo e pepe, continuate la cottura per qualche minuto, poi togliete dal fuoco. Sbollentate i carciofi rimasti in abbondante acqua salata e teneteli da parte.
● **3** Tagliate il magatello in senso longitudinale, in modo da stendere una fetta abbastanza larga. Salate e pepate la carne, distribuitevi la farcia di carciofi rosolati, arrotolate l'arrosto e legatelo con qualche giro di spago, fissandovi il rametto di rosmarino; trasferitelo in una padella, rosolatelo con un filo d'olio e sfumate con l'aceto.
● **4** Trasferite la carne in una teglia, spennellatela con il miele, aggiungete i carciofi sbollentati, quindi cuocete in forno a 180° per 30 minuti, rigirando arrosto e carciofi un paio di volte. Sfornate, affettate l'arrosto e servite

FACILE ● Preparazione 35 minuti ● Cottura 45 minuti ● 320 cal/porzione

PATATE TRICOLORI CON SALSA CREMOSA ALLA SENAPE

per 8 persone
600 g di patate gialle - 600 g di batata (patata dolce a pasta arancione) - 600 g di patate viola - 2 cucchiai di senape - 150 g di panna acida - 1 ciuffo di dragoncello - 1 mazzetto di timo - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Pelate le patate, sciacquatele, tagliatele a grossi bastoncini e mettetele in una ciotola piena d'acqua per 10 minuti; poi sciacquatele nuovamente e asciugatele su qualche foglio di carta da cucina.
In una padella, scaldate un filo d'olio con l'aglio: quando quest'ultimo inizia a prendere colore, eliminatelo. Trasferite le patate nella padella e rosolatele per 10 minuti, aggiungendo verso la fine qualche ciuffetto di timo e dragoncello, sale e pepe.
In una ciotola, stemperate la senape con la panna acida, regolate di sale e fate intiepidire a bagnomaria per qualche minuto. Servite le patate accompagnandole con la salsa.



FILETTO DI MANZO CON SALSA SPEZIATA AL BAROLO E KUMQUAT

PER 8 PERSONE
1,5 kg di filetto di manzo in un solo pezzo) - 200 g di kumquat - 1 melagrana - 3 bacche di anice stellato - 1 pezzetto di cannella - 4 chiodi di garofano - 1 foglia di alloro - 100 g di lardo a fettine - 1 bicchiere di Barolo - 1/2 cucchiaio di zucchero di canna grezzo - 60 g di burro - 1/2 cucchiaio di farina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In un padella, rosolate il filetto con un filo di olio, in modo che la superficie diventi ben colorita, poi sfumate con il Barolo. Trasferite la carne in una teglia, salatela, pepatela e copritela con le fettine di lardo.
● **2** Aggiungete al fondo le spezie e l'alloro racchiusi in una garza e passate l'arrosto in forno a 200° per circa 20 minuti. Lavate i kumquat, tagliateli a metà e rosolateli in una padella con 20 g di burro, un pizzico di sale e lo zucchero; aggiungeteli all'arrosto con i chicchi della melagrana e lasciate nel forno spento per altri 10 minuti.
● **3** Intanto, trasferite il fondo di cottura in un pentolino, unitevi il burro rimasto lavorato con la farina e riscaldate a fuoco dolce mescolando continuamente in modo da ottenere una salsa densa e liscia. Eliminate il lardo, affettale l'arrosto e servitelo con la salsa appena preparata.

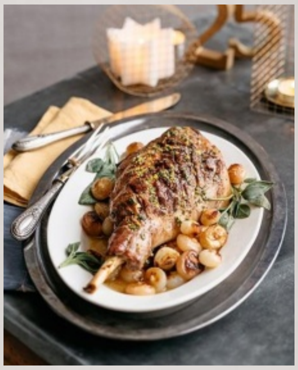
FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 35 minuti ● 385 cal/porzione

PATATE GRATINATE CON PANATURA ALLE ERBE

per 8 persone
1,6 kg di patate gialle - 2 fette di pane tipo pugliese - 1 foglia di alloro - 1 rametto di rosmarino - 1 mazzetto di timo - 1/2 spicchio di aglio - 50 g di parmigiano grattugiato - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Lavate accuratamente le patate spazzolandole sotto il getto del rubinetto; poi trasferitele in una pentola con abbondante acqua e lessatele per circa 30 minuti, in modo che rimangano compatte e al dente.
Tritate nel cutter il pane privato della crosta con l'aglio, qualche ciuffetto di rosmarino, una manciatina di foglioline di timo, la foglia di alloro, il parmigiano, un pizzico di sale e di pepe. Condite il trito con un filo d'olio e mescolatelo bene.
Tagliate a metà le patate in senso longitudinale senza sbucciarle, cospargetele con il trito e sistematele in una teglia unta con un po' d'olio. Mettete su ciascuna patata un fiocchetto di burro, gratinatele in forno a 200° per 2 minuti e servite.


Buitoni
Scopri il piacere
delle novità
Senza Glutine
L'IMMAGINE HA IL SOLO SCOPO DI PRESENTARE IL PRODOTTO
Da oggi insieme alla Sfoglia Rotonda
trovi nel banco frigo anche la nuova Brisée senza Glutine
la Sfoglia rotonda
Senza Glutine
Buitoni
Gusto per tutti
la Brisée
Senza Glutine
Buitoni
Gusto per tutti
SENZA GLUTINE
NATURALMENTE PRIVE DI LATTOSIO
FRIABILI, CROCCANTI E CON TUTTO IL GUSTO DI SEMPRE.
DA OGGI ANCHE SENZA GLUTINE.
PROVALE!
LE PUOI TROVARE NEL BANCO FRIGO DEI MIGLIORI SUPERMERCATI
Buitoni
Scopri tutte le ricette
su Buitoni.it
L'ABITUDINE DI CAMBIARE



COSCIOTTO DI AGNELLO CON GREMOLATA ALLA SENAPE E CIPOLLINE BORETTANE

PER 8 PERSONE
1 cosciotto di agnello (1,8 kg) - 1 mazzetto di salvia - 800 g di cipolline borettane - 1 spicchio d'aglio - 1 arancia non trattata - 1/2 cucchiaio di senape in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

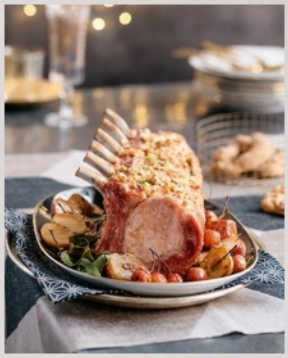
● **1** Tritate la scorza di 1/2 arancia con l'aglio e qualche foglia di salvia. Unite al trito la senape in polvere e strofinate con metà di questo composto aromatico il cosciotto dopo avervi praticato alcuni tagli in superficie.
● **2** Avvolgete il cosciotto con la pellicola e fatelo riposare 1 ora a temperatura ambiente.Togliete la carne dalla pellicola e rosolatela in un tegame con poco olio.
● **3** Trasferite il cosciotto in una teglia con un filo d'olio, le cipolline sbucciate e qualche ciuffetto di salvia; bagnate con il succo dell'arancia, salate pepate e cuocete in forno a 190° per 45 minuti. Poi cospargete la carne con il resto del composto aromatico, bagnate con il fondo di cottura e cuocete per circa 15 minuti. Sfornate, l'arrosto e servite.

FACILE ● Prep. 15 minuti + riposo ● Cottura 1 ora ● 255 cal/porzione

SPICCHI DI PATATE ALLA PANCETTA E SCORZA DI AGRUMI

per 8 persone
1,5 kg di patate gialle - scorza grattugiata di 1 limone non trattato - scorza grattugiata di 1/2 arancia non trattata - 1 rametto di mirto - 1 mazzetto di timo - 100 g di pancetta a fette - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Pelate le patate, sciacquatele, tagliate ciascuna in 6 spicchi e cuocetele al vapore per 10 minuti. Tritate le foglioline di mirto con qualche rametto di timo e la scorza degli agrumi. Sistemate gli spicchi di patate in una teglia, conditeli con olio, sale, pepe e passateli in forno a 200° per 10 minuti. Cospargete le patate con il trito aromatico e avvolgete ciascuno spicchio con una fettina di pancetta. Cuocete per altri 10 minuti coprendo la teglia con un foglio di alluminio; poi eliminate l'alluminio, lasciate prendere colore per altri 5 minuti e servite.



CARRÉ AFFUMICATO DI MAIALE CON BRICIOLE DI PANETTONE E MELINE

PER 8 PERSONE
1 carré affumicato di maiale da 1,8 kg - 1 spicchio d'aglio - 150 g di lardo a fette - 1 rametto di alloro - 1 rametto di rosmarino - 600 g di meline - 1 fetta di panettone - 1 cucchiaio di mascarpone - 1/2 bicchiere di Moscato - sale - pepe

● **1** Sbucciate lo spicchio d'aglio, tagliatelo a lamelle e distribuite queste ultime sul carré; coprite la carne con le fette di lardo e sistematela in una teglia con l'alloro e il rosmarino. Versate sul fondo della teglia il moscato e infornate a 200° per circa 30 minuti.
● **2** Eliminate le fette di lardo, aggiungete le meline lavate e tagliate a metà e continuate la cottura per altri 30 minuti. Tritate il panettone nel cutter, cospargete la superficie del carré con le briciole, poi fate dorare per pochi istanti sotto il grill.
● **3** Prelevate metà delle meline e il fondo di cottura, passate tutto al setaccio, amalgamatevi il mascarpone, poi regolate la salsa di sale e pepate. Servite l'arrosto accompagnandolo con le mezze meline rimaste e la salsa.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 1 ora ● 370 cal/porzione

PATATE AL PROFUMO DI FUNGHI E FINOCCHIETTO

per 8 persone
1,6 kg di patate gialle - 30 g di funghi secchi - 1/2 cucchiaino di semi di finocchietto - 1 scalogno - 1 ciuffo di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - 500 g di sale grosso - sale - pepe

Lavate le patate e mettetele in una casseruola con 2 l di acqua e il sale grosso. Portate a ebollizione e fate cuocere a fiamma dolce per circa 30 minuti, poi lasciate intiepidire le patate nell'acqua. Ammollate i funghi in poca acqua ; poi strizzateli, tritateli grossolanamente, trasferiteli in una padella e fateli rosolare brevemente con un filo d'olio, lo scalogno mondato e tritato, i semi di finocchietto pestati e poco sale. Tagliate le patate pezzetti, unitele al soffritto e rosolatele a fiamma media per 15 minuti, rigirandole, in modo che si formi una crosticina croccante; pepate, spolverizzate con prezzemolo tritato e servite.




Buitoni
Scopri il piacere
delle novità
Senza Glutine
L'IMMAGINE HA IL SOLO SCOPO DI PRESENTARE IL PRODOTTO
Il menú di pizze surgelate Senza Glutine Buitoni®
si arricchisce di nuove gustose ricette.
PROVALE TUTTE, TI STUPIRANNO!
Buitoni
4 Formaggi
4 FORMAGGI
Buitoni
Margherita
MARGHERITA
Buitoni
Prosciutto
PROSCIUTTO
EROGABILI DAL SISTEMA SANITARIO NAZIONALE
Buitoni
Scopri tutte le ricette
su Buitoni.it
L'ABITUDINE DI CAMBIARE

A PROPOSITO DI VINO
ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

L'arrosto e i suoi calici

DECISIVI PER LA SCELTA DEL VINO SONO TEMPI DI COTTURA E SPECIALITÀ DELLA CARNE. DA PRIVILEGIARE ROSSI INTENSI MA POCO CORPOSI

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

ROSSI ELEGANTI PER PALATI FINI
L'aspetto più influente nella scelta del vino sta nella specialità della carne così come nel tempo di cottura. Per esempio, per i quattro arrosti del nostro servizio di pagina 72, decisa la tipologia - ad esempio l'Aglianico del Vulture per l'agnello -, i trenta-quaranta minuti passati nel forno c'indirizzano verso una versione del rosso lucano intensa, ma non troppo complessa o aggressiva, perché la fibra del cosciotto è ancora tesa e l'interno ha una succulenza da proteggere. Allo stesso modo, le altre carni conservano una fresca integrità tattile, i grassi sono semplici, perché non elaborati da una lunga cottura, e al massimo si può parlare di una superficiale untuosità dovuta ai condimenti finali, da affrontare con rossi più eleganti che corposi. Andranno bene le versioni del Nebbiolo ottenute nel Nord Piemonte - sono adatte Boca, Bramaterra e Lessona - il Pinot Nero dell'Alto Adige, il Chianti Rufina, il Cabernet Franc di Bolgheri e il Pignolo del Friuli Venezia Giulia.



CON LE PATATE BIANCHI E ROSÉ
Le patate donano un sapore quasi neutro, con una lieve intonazione dolce che si fonde con la morbida tattilità ottenuta dalla cottura. Per questo motivo nelle ricette c'è spesso un elemento pungente, affumicato o piccante, che evita uno stucchevole eccesso di rotondità. Come la pasta, le patate hanno il potere di diluire gli ingredienti che le accompagnano, di conseguenza vi si abbinano prodotti dalla forza moderata e dallo sviluppo graduale, abili a incontrare il sapore omogeneo dei cibi e a offrire solo alla fine un tocco di acidità o di tannino utile a pulire l'eventuale grasso residuo. Per i soli piatti di patate, tra i vini bianchi indichiamo il Pinot Grigio e la Ribolla dell'oriente friulano, perfetti su ricette a base vegetale; il Cerasuolo d'Abruzzo della montagna aquilana, in particolare quello originato nell'area di Sulmona, è il migliore nel sentire e gratificare l'energia terragna dei tuberi; il Sangiovese della provincia di Pesaro si distingue per la finezza della stoffa gustativa e ci permette di godere della tenerezza della patata, soprattutto se accompagnata dal battuto di maiale.



AGLIANICO DEL VULTURE GRICOS
Grifalco della Lucania, Venosa (PZ), 333 342257, 13 €.
Parte lentamente, col suo profumo di pietra nera e di prugna matura, poi prende possesso del palato senza forzare. Così può seguire sia lo spessore del cosciotto di agnello, assecondando la speziatura della senape, sia la consistenza del carré di maiale, tenendo a bada la dolcezza di panettone e meline (pag. 82).

BOCA MIMMO
Azienda Agricola Le Piane, Boca (NO), 338 2898789, 12 €.
Conosciuto in loco come Spanna, è ottenuto da Nebbiolo unito alla leggiadria di Croatina e Vespolina; la sua struttura agile rispetta la delicatezza delle carni bovine, mentre la sua varietà odorosa accompagna la persistenza delle spezie e la fragranza della frutta (pag. 80).

SANGIOVESE POLESIO
Poderi San Lazzaro, Offida (AP), 0736 889189, 11 €.
Contraddistinto da un colore granato vivo e da sentori di frutti rossi e radici, questo Sangiovese è realizzato in modo naturale: alla sua innata gentilezza è associato un comportamento schietto, l'ideale per esaltare l'esuberanza odorosa e la sapidità delle ricette di patate con la pancetta e con funghi e finocchietto (pag. 82).

RIBOLLA GIALLA QUINTO QUARTO
Franco Terpin, San Floriano del Collio (GO), 0481 884215, 30 €.
La gamma "Quinto Quarto" ha un prezzo incoraggiante e un'espressività godibile e meno complessa. La Ribolla ha un impatto incisivo che può prendersi cura delle patate gratinate e, per la fisicità secca, possiede lo slancio per incrociare la piccante cremosità della senape (pag. 80).

È tempo di cardi

RICHIEDONO POCHI SEMPLICI GESTI PER LA PREPARAZIONE E UNA LUNGA COTTURA. MA IN CUCINA RISERVANO SEMPRE GUSTOSE SORPRESE

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





1



2

SPECIALITÀ REGIONALI
I cardi appartengono alla stessa famiglia dei carciofi da cui si distinguono per il notevole sviluppo delle coste, dure e di gusto amaro. Per renderle più tenere e dolci in campo vengono sottoposte all'imbianchimento, ossia alla crescita in assenza di luce.

- **1** Cardo gobbo del Monferrato: l'imbianchimento di ottiene curvando la pianta e sotterrandola in buche laterali. È ottimo anche crudo.
- **2** Cardo comune. Tra le diverse varietà spicca il Gigante di Romagna, privo di spine e a coste larghe e tenere.

COME SI PREPARANO

- **1** Tagliate via la base del cespo, fino all'attaccatura delle coste, e la parte superiore con le foglie. Eliminate le coste esterne più dure e dividete quelle interne a tronchetti di circa 10-20 cm; eliminate i filamenti con un pelatapate.
- **2** Passate sui tronchetti mezzo limone e immergeteli man mano in acqua fredda acidulata con succo di limone. I cardi tendono a ossidarsi e ad annerire rapidamente, quindi è consigliabile mantenerli in acqua acidulata fino al momento della cottura.



1



2



1



2

LA PRECOTTURA
Prima di cucinare i cardi secondo la ricetta scelta è importante procedere a una cottura preventiva per rendere più tenere le coste. Così manterranno anche il loro colore avorio.

- **1** Stemperate in una ciotola 2-3 cucchiai di farina con poca acqua e il succo di un limone.
- **2** Trasferite il mix in una pentola, unite a poco a poco abbondante acqua, portate a ebollizione, tuffatevi i cardi e cuoceteli per almeno un'ora, finché potrete infilzarli con una forchetta. Il tempo dipende dalla varietà e dalla freschezza dei cardi.


1


2

CARDI CRUDI IN BAGNA CAUDA

● **1** Schiacciate in un pentolino 100 g di spicchi d'aglio pelati, copriteli di latte, unite una noce di burro e cuocete fino a ridurre l'aglio in purea. Aggiungete 80 g di filetti di acciuga dissalati e schiacciateli. ● **2** Unite un bicchiere di olio d'oliva e 50 g di burro, mescolate bene e trasferite la salsa negli appositi tegamini con fornelletto. Pulite 4 coste tenerissime di cardo (ricavate dal cuore) e servitele crude con la bagna cauda. Potete aggiungere ai cardi anche altre verdure come finocchi, sedano, rape e patate bollite.

ORECCHIETTE AL SUGO DI CARDI

● **1** Pulite 4 tenere coste di cardi, tagliatele a tronchetti e prelessatele come indicato alla pagina precedente; scolatele e tagliatele a dadini. Preparate in una larga padella un soffritto con cipolla, carota e sedano e 2-3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, unite i cardi, fateli insaporire, spruzzateli con vino bianco e lasciatelo evaporare. ● **2** Aggiungete un bicchiere di passata di pomodoro, sale, pepe e portate a cottura. Lessate 300 g di orecchiette fresche, scolatele direttamente nella padella con il sugo, mescolate e servite con scaglie di pecorino.


1


2


1


2

CARDI E PROSCIUTTO AL GRATIN

● **1** Pulite 8-10 tenere coste di cardi, tagliatele a tronchetti e prelessatele come indicato alla pagina precedente. Sistematele in un tegame, copritele di latte, condite con sale, pepe e noce moscata e portatele a completa cottura unendo, se necessario, altro latte. ● **2** Sistemate uno strato di cardi in una pirofila imburrata, distribuitevi sopra qualche fettina di prosciutto di Praga e di scamorza affumicata e coprite con i restanti cardi, fiocchetti di burro e una spolverata di grana grattugiato. Fate gratinare in forno a 200° per 15-20 minuti.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

CURIOSITÀ IN BRICIOLE

● Il cardo ama il freddo, anzi il gelo: se raccolto dopo una gelata, infatti, le sue coste risultano molto più tenere.

● In alcune zone della Toscana i semi e i germogli di cardo un tempo servivano per far cagliare il formaggio. Pratica ancora adottata da alcuni produttori locali.

● Recentemente il cardo ha trovato impiego anche nella filiera energetica, poiché i semi possono essere utilizzati per la produzione di biodiesel, un biocombustibile analogo al gasolio.

● Il cardo è noto per le sue virtù depurative ed è consigliato in fitoterapia soprattutto per proteggere la salute del fegato, grazie alla presenza di una preziosa sostanza, la silimarina, principio attivo impiegato anche in caso di avvelenamento di funghi. A questo si aggiungono proprietà lassative, antinfiammatorie e antiossidanti.

● In Piemonte chiamano "cardata" una grande abbuffata di cardi in bagna cauda, un tempo irrinunciabile appuntamento invernale per tutti i fan di questo ortaggio.





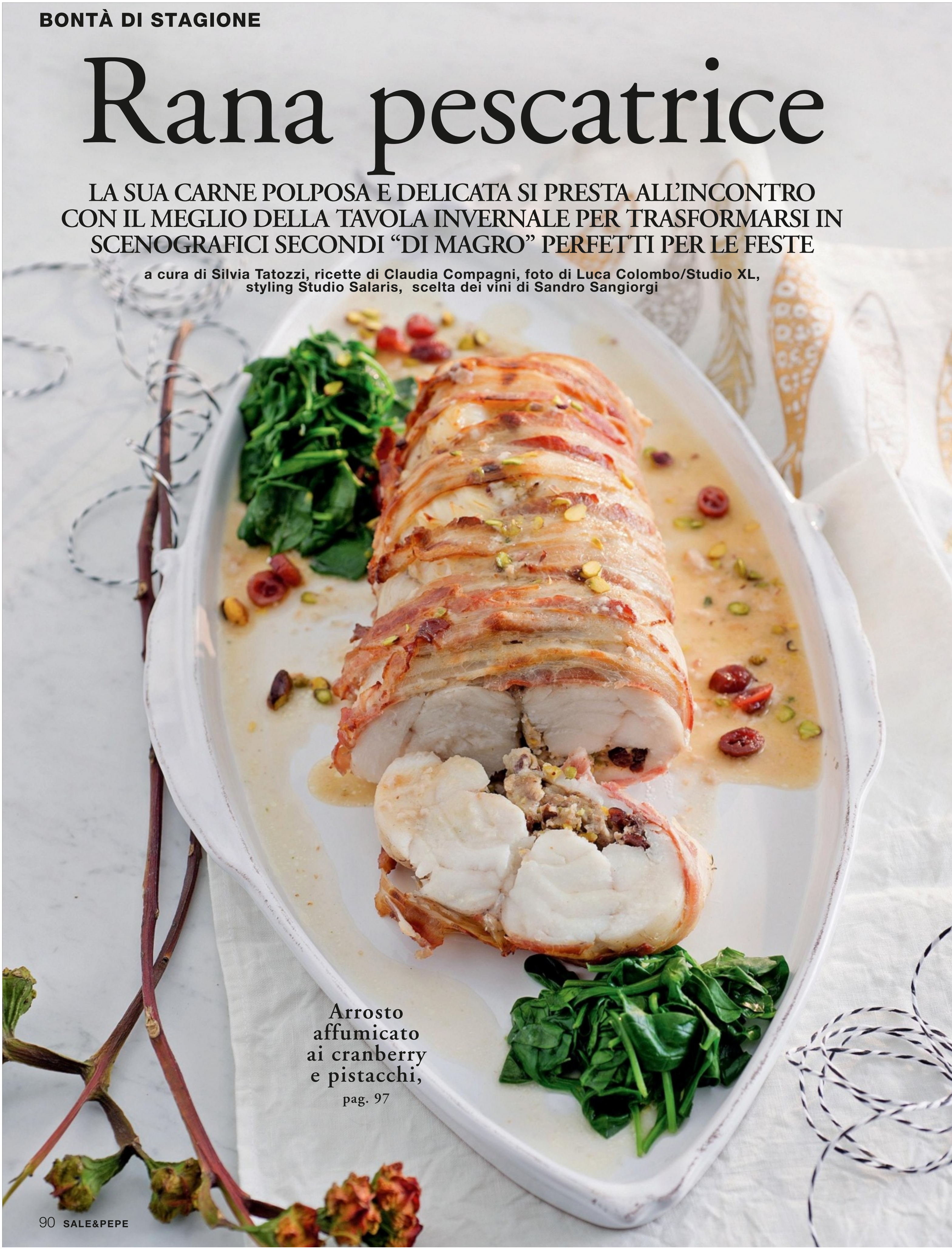
Fondo tessuto affresco
e pirofilina ovale Blanc Mariclò,
piatti e decoro Fiorirà un giardino,
pirofila tonda D&M Depot.
A sinistra: pentole TVS
e coltelli Fiskars.
Indirizzi a pagina 6

NEL PROSSIMO NUMERO: I TARTUFI

Rana pescatrice

LA SUA CARNE POLPOSA E DELICATA SI PRESTA ALL'INCONTRO CON IL MEGLIO DELLA TAVOLA INVERNALE PER TRASFORMARSI IN SCENOGRAFICI SECONDI "DI MAGRO" PERFETTI PER LE FESTE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling Studio Salaris, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Arrosto affumicato ai cranberry e pistacchi, pag. 97



Bocconcini con crudo toscano e vellutata di cavolo nero,
pag. 97

Piatto in vendita online su Dishesonly.com, sottopiatto Stamperia Bertozzi, tovagliolo Society Limonta, fondo in marmo Marazzi. Nella pagina accanto, vassoio Virginia Casa, tessuto Stamperia Bertozzi, tovagliolo Once Milano. Indirizzi a pagina 6



Pescatrice con salsa al Porto e sformatini di topinambur,
pag. 97



Pescatrice allo zafferano con uvetta al Passito e mandorle,
pag. 98

Piatto bordo oro Stamperia Bertozzi, coltello Mepra, tovagliolo Once Milano, ciotolina Serax, piano Oikos. Nella pagina accanto, piattino Rosenthal, posate oro Mepra, posate decorate Funky Table, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



Tagliere Forme di Farina, cucchiaio Serax, tovagliolo Once Milano, piano Oikos. Indirizzi a pagina 6

Medaglioni al gratin con finocchi,

pag. 98

BERE GIUSTO

La fibra delicata della pescatrice ben si presta ad abbinamenti con ingredienti di carattere e impone vini dal gusto altrettanto intenso e risoluto: un Cortese del Monferrato vinificato sulle bucce si sposa alla versione gratinata con i finocchi; un Trebbiano toscano schietto e vigoroso sente vicini ingredienti dal sapore deciso come il prosciutto toscano e il cavolo nero; le salse al Porto e allo zafferano evocano le generosità di un Montepulciano d'Abruzzo.


Il tuo ingrediente segreto?
Un po’ d’acqua.


CANNAMELA
Aglio
LIOFILIZZATO
Gusto Fresco Naturale
CANNAMELA
Cipolla
LIOFILIZZATA
Gusto Fresco Naturale
CANNAMELA
Erba Cipollina
LIOFILIZZATA
Gusto Fresco Naturale
CANNAMELA
Origano
LIOFILIZZATO
Gusto Fresco Naturale
CANNAMELA
Prezzemolo
LIOFILIZZATO
Gusto Fresco Naturale



ARROSTO AFFUMICATO AI CRANBERRY E PISTACCHI

PER 8 PERSONE
1,2 kg di coda di pescatrice senza pelle - 120 g di fette di bacon - 1 kg di spinacini da insalata - 50 g di mollica di pane in cassetta - 40 g di cranberry disidratati - 50 g di pistacchi sgusciati - 2 dl di vino bianco - 1 uovo - 30 g di pecorino romano grattugiato - 30 g di burro - sale - pepe

● **1** Ammorbidite i cranberry in una ciotola con 2 dl vino bianco per 30 minuti. Bagnate la mollica di pane con il vino rimasto e impastatela con l'uovo, una presa di sale, una macinata di pepe, il pecorino grattugiato, i pistacchi e i cranberry scolati e strizzati.
● **2** Salate il pesce e disponete al centro dei 2 filetti il composto di pane, formaggio e frutta secca preparato.
● **3** Stendete le fette di bacon su un foglio di carta da forno accavallandole leggermente tra loro, disponete al centro la pescatrice e ripiegate il bacon su di essa in modo da rivestirla completamente.
● **4** Legate la pescatrice con spago da cucina e trasferitela con la carta da forno in una teglia. Unite 20 g di burro a fiocchetti e cuocetela in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti e a 180° per altri 20. Eliminate lo spago da cucina e servite l'arrosto di pescatrice tagliato a fette con gli spinacini lavati e scottati in una padella con il burro rimasto e una presa di sale.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **305 cal/porzione**



BOCCONCINI CON CRUDO TOSCANO E VELLUTATA DI CAVOLO NERO

PER 8 PERSONE
800 g di polpa di pescatrice - 100 g di prosciutto crudo toscano - 1/2 bicchiere di vino bianco - 500 g di cavolo nero - 2 scalogni - 100 g di panna acida - 2 dl di brodo vegetale - 30 g di burro - sale - pepe

● **1** Mondate il cavolo nero, eliminando la costa centrale da ogni foglia, lavate queste ultime e scottatele per 2-3 minuti in acqua salata in ebollizione. Scolatele, fatele raffreddare e tritatele grossolanamente. Sbucciate gli scalogni, tagliateli a fettine e stufateli in una casseruola con 10 g di burro e un mestolino di brodo caldo fino a quando diventano trasparenti. Unite il cavolo cotto e il brodo vegetale rimasto e cuocete per 7-8 minuti. Unite la panna acida, frullate il tutto con un mixer a immersione e regolate di sale e pepe.
● **2** Riducete la polpa di pescatrice a grossi bocconcini. Insaporiteli con un pizzico di sale e rosolateli in una padella con il burro rimasto per 2 minuti rigirandoli su tutti i lati. Scolateli dal fondo di cottura e avvolgete ogni bocconcino con 1/2 fetta di prosciutto e fissateli con uno stecchino di legno. Versate il vino nella padella con il fondo cottura e fatelo leggermente evaporare.
● **3** Trasferite i bocconcini in una teglia con il fondo di cottura e proseguite la cottura in forno a 180° per 15 minuti. Eliminate gli stecchini e serviteli con un fondo di salsa al cavolo nero bollente.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **165 cal/porzione**



PESCATRICE CON SALSA AL PORTO E SFORMATINI DI TOPINAMBUR

PER 8 PERSONE
1 kg di coda di pescatrice pulita - 600 g di topinambur - 4 mazzetti di timo - 2 foglie di alloro - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 spicchi d'aglio - 10 g di aneto - 1/2 cucchiaino di bacche di pepe rosa - 2 dl di vino rosso - 1 dl di Porto - 40 g di zucchero - 1 limone - 2 cucchiai di aceto balsamico - 90 g di burro - sale

● **1** Sbucciate i topinambur, tagliateli a fettine sottilissime con una mandolina e metteteli a mollo in acqua e succo di limone. Scolateli e scottateli per 3-4 minuti in acqua salata in ebollizione e scolateli. Mescolate il parmigiano con le foglioline tritate di 2 mazzetti di timo.
● **2** Imburrate con 50 g di burro un tagliapasta rotondo di 6 cm e riempitelo alternando strati di topinambur e il mix di parmigiano, sfilatelo e formate altri 7 sformatini. Guarnite con un fiocchetto di burro e infornate a 180° per 25 minuti.
● **3** Versate lo zucchero in un pentolino, unite 2 cucchiai di acqua e cuocetelo fino alla formazione di un caramello dorato. Unite il vino, il Porto, il timo rimasto, l'alloro e cuocete fino a ridurre il liquido della metà. Unite 1 cucchiaio di burro e l'aceto e cuocete altri 2 minuti.
● **4** Eliminate la lisca centrale della pescatrice in modo da ricavare 2 filetti, salateli, cospargeteli con il burro rimasto e cuoceteli in forno con gli spicchi d'aglio a 180° per 20 minuti bagnandoli ogni tanto con il fondo di cottura. Cospargete i filetti con l'aneto tritato mescolato con il pepe rosa sbriciolato e serviteli con gli sformatini e la salsa al vino ben caldi.

MEDIA
● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 1 ora e 15 minuti** ● **195 cal/porzione**

DAL MARE ALLA TAVOLA
Chiamata anche“coda di rospo”, la rana pescatrice è un pesce di fondale dalle carni bianche compatte dal gusto dolce e delicato, vagamente simile a quello dell’aragosta. Per questo si sposa molto bene con ingredienti dal gusto deciso, come spezie, salumi, frutta secca ed erbe aromatiche. Priva di lische e di squame, questo pesce ha solo un unico osso centrale e dunque pochissimo scarto. Quasi sempre si trova in vendita già privato della grande testa e con il corpo già spellato. Per eliminare la pelle è sufficiente sollevare un lembo sul lato più spesso e tirarla, fino a staccarla completamente.
La coda intera, con o senza lisca, è molto adatta a essere“lardellata”, cioè avvolta con fette di prosciutto crudo o di pancetta, che le danno sapore e la mantengono morbida nelle cotture al forno.
Per ricavarne due filetti basta incidere la polpa facendo scorrere la lama di un coltello affilato lungo la lisca centrale, prima su un lato, poi sull’altro, con un taglio a V, ed eliminare la lisca. I filetti possono essere ridotti a tranci, a medaglioni o a bocconcini, più adatti alle cotture brevi.



PESCATRICE ALLO ZAFFERANO CON UVETTA AL PASSITO E MANDORLE

PER 8 PERSONE
1,2 kg di coda di pescatrice pulita - 1 porro - 2 carote - 1costa di sedano - 1 bustina di zafferano in stimmi - 30 g di uvetta - 30 g di mandorle con la buccia - 20 g di farina - 1/2 bicchiere di Passito di Pantelleria - 30 g di burro - sale - pepe nero in grani

● **1** Mettete a mollo l’uvetta con il Passito. Incidete la polpa della coda di pescatrice facendo scorrere la lama di un coltello affilato lungo la lisca centrale, prima su un lato, poi sull’altro, con un taglio a V. Quindi, eliminate la lisca centrale e separate i due filetti. Mondate il porro, le carote e il sedano, tagliateli a pezzi e trasferiteli in una casseruola con la lisca della pescatrice. Unite 2 l di acqua e portate a ebollizione.
● **2** Unite una presa di sale e 4-5 bacche di pepe nero e cuocete il brodo per 30 minuti. Filtratelo, unite lo zafferano e i filetti di pesce e cuoceteli con il brodo in ebollizione per 15 minuti. Spegnete e lasciate riposare 5 minuti.
● **3** Prelevate 4 dl di brodo, portatelo a ebollizione, unite il burro lavorato con la farina e cuocete la salsa su fiamma bassa per 7-8 minuti. Tagliate i filetti di pescatrice a fettine e serviteli con la salsa allo zafferano calda, l’uvetta scolata e le mandorle tagliate a filetti. Decorate, se vi piace, con germogli di crescione.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 210 cal/porzione



MEDAGLIONI AL GRATIN CON FINOCCHI

PER 8 PERSONE
1 kg di coda di pescatrice pulita - 1,5 dl di panna fresca - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 3 finocchi - 1 limone non trattato - farina bianca - 1/2 bicchierino di Cognac - 40 g di burro - sale - pepe

● **1** Lavate il limone, asciugatelo, grattugiatene la scorza e tenetela da parte. Mondate i finocchi privandoli della parte verde (tenete da parte le barbine per il decoro) e delle guaine esterne più dure, tagliateli a spicchietti, conditeli con il succo di limone filtrato e lasciateli marinare per 30 minuti.
● **2** Dividete la coda di pescatrice in 2 filetti eliminando la lisca centrale e ricavate 8 grossi bocconcini, insaporiteli con una presa di sale e una macinata di pepe e passateli nella farina. Sciogliete il burro in una grossa padella antiaderente e, quando è spumeggiante, unite i bocconcini di pescatrice. Cuoceteli su fiamma vivace per 5 minuti, versate il Cognac, lasciatelo evaporare e spegnete.
● **3** Distribuite i finocchi in 8 pirofiline da porzione, disponetevi sopra i bocconcini di pescatrice con il loro fondo di cottura, mescolate la panna con la scorza di limone grattugiata, il parmigiano e una macinata di pepe e distribuitela sul pesce. Passate le pirofiline in forno preriscaldato a 220° per 5-6 minuti. Decorate con le barbine tenute da parte e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 13 minuti ● 170 cal/porzione



NOVITÀ!
NUOVI FORMATI
CON CECI E SEMI DI LINO
PASTA
WELLNESS
DELVERDE,
UNA NUOVA
FORMA
DI BENESSERE.
QUATTRO NUOVI FORMATI
CON CECI E SEMI DI LINO.
DA OGGI PIACERE
E BENESSERE QUOTIDIANO
SFOCIANO
NEL GUSTO PIÙ PURO.
DELVERDE
PENNE RIGATE
CON CECI WITH CHICKPEAS
DELVERDE
FUSILLI
CON CECI WITH CHICKPEAS
DELVERDE
GEMELLI
CON SEMI DI LINO WITH FLAX SEEDS
DELVERDE
PENNE RIGATE
CON SEMI DI LINO WITH FLAX SEEDS
DELVERDE. È FATTA DI ACQUA PURA.
L'ACQUA DEL VERDE, UN FIUME ANTICO CHE SCORRE IN ITALIA
ATTRAVERSO ROCCE DI SETTE MILIONI DI ANNI,
E DÀ ALLA NOSTRA PASTA QUEL GUSTO UNICO E PURO.
PURO GUSTO PURE TASTE
DELVERDE
ACQUA PURA.
PURO GUSTO.
Vegan Qualità Vegetariana®
CERTIFICATA VEGANA
www.delverde.com
Acquista Pasta Delverde anche su shop.delverde.com
SINERGIA ADV.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



JOHNNIE WALKER WINTER EDITION

Incastonata in un astuccio creato ad hoc per le festività, Johnnie Walker Blue Label Winter Edition è una preziosa bottiglia da collezionare, disponibile in edizione limitata per le prossime ricorrenze.



IL NATALE DI G. COVA & C.

Nasce la Linea Duomo, una collezione esclusiva di panettoni e pandoro che celebra il sodalizio tra lo storico marchio di pasticceria meneghina G. Cova & C. e la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano. Otto deliziose ricette legate alla raccolta fondi "Adotta una Guglia".



NESPRESSO CHOCOLATES

Per accompagnare un ottimo caffè, Nespresso ha creato due nuove ricette di cioccolatini in edizione limitata: Dark Chocolate Raspberry Squares, cioccolato fondente abbinato a pezzetti di lampone croccante e Milk Chocolate Crunchy Corn Squares in cui il mais croccante incontra il cioccolato al latte.



VIRGILIO

Virgilio propone per le festività il Grana Padano Riserva DOP e il Parmigiano Reggiano DOP nella speciale confezione regalo con coltellino. Un regalo originale che sarà sicuramente gradito.



SPECIALITÀ FERRERO

Anche quest'anno Ferrero torna con le sue esclusive praline proposte nelle raffinate ed esclusive Golden Gallery. L'assortimento prevede: Ferrero Rocher, Ferrero Rond Noir, Ferrero Manderly, Ferrero Tenderly White, Ferrero Tenderly torroncino e Ferrero Cappuccino.



MARCATO BISCUITS

Marcato presenta una confezione particolare per realizzare fragranti biscotti fatti in casa grazie a Marcato Biscuits e Dispenser. È sufficiente riempire la macchina Biscuits con l'impasto e poi scegliere tra le venti trafile in rotazione per ottenere i biscotti dalle forme più originali.



NATALE POMPADOUR

Per un Natale all'insegna del benessere, Pompadour propone una raccolta di infusi alla frutta dal sapore invernale: dal Magic Emotion al Magia d'Inverno, dal 1001 Notte al Garofano Cannella.
Winter Collection è disponibile, in edizione limitata, in un pratico box da regalare o da tenere in casa.



BIOEXPRESS

Per un regalo simpatico ed originale, Bioexpress propone una cesta di frutta e verdura biologica di stagione alla quale è possibile aggiungere altri prodotti tra cui tisane, marmellate, cereali, pasta, legumi e succhi di frutta. www.bioexpress.it.



NATALE CON RONER

Roner, la storica azienda di Termeno che quest'anno compie 70 anni, per il Natale propone all'interno dello shop online una edizione limitata di Vintage Edition, quattro prodotti storici riproposti con le loro etichette originali.



CHRISTMAS BOX SPECCHIASOL

In occasione del Natale, le tisane e gli infusi Specchiasol sono proposti in sfiziose confezioni natalizie, per gustare e condividere piacevoli momenti di benessere. Tra i "box benessere" ci sono le scatole contenenti Gli Infusi Fruttati e quelle con una selezione di Tè Bio e Caffè Verde.



BELVEDERE VODKA (PRODUCT)RED

Belvedere Vodka (PRODUCT)RED è l'inedita Limited Edition della prima luxury vodka al mondo che rafforza la sua partnership con (RED), testimoniando il suo impegno a favore del Fondo Globale per sostenere la ricerca contro l'HIV/AIDS in Africa.



IDEE REGALO FIOR DI LOTO

Or Tea?, distribuito in Italia da Fior di Loto, propone infusi contenenti foglie di tè di qualità premium, pezzi di frutta ed erbe esiccate per un'esperienza gustativa unica. Per chi ama il cerimoniale del tè, ci sono anche le tazze in ceramica colorata con filtro in acciaio inox.



NATALE HAUSBRANDT

Per il Natale si rinnova la collaborazione tra Hausbrandt e il Maestro Pasticcere Iginio Massari, autore delle esclusive ricette di panettone. Fa parte della linea il Panettone Glassato d'Epoque, presentato in una bellissima e tradizionale scatola in latta vestita con i colori di Martino Zanetti.



CUCINABARILLA

Per un regalo importante, Barilla propone CucinaBarilla, un forno tecnologicamente avanzato realizzato da Whirlpool unito ad una gamma di kit appositamente studiati e prodotti da Barilla, con gli ingredienti necessari per realizzare moltissimi piatti. www.cucinabarilla.it.



MOLINO ROSSETTO

Molino Rossetto propone il Preparato per Biscotti Pan di Zenzero e il Preparato per Mini Panettoncini, due miscele già pronte, proposte insieme a stampini, ricette e decorazioni, per kit unici ed originali che consentiranno di preparare, con facilità e garanzia di risultato, i dolci caratteristici del Natale.



LIDL "FAVORINA"

"Favorina" è la linea di prodotti dolciari che Lidl ha dedicato al Natale e che comprende all'incirca 50 referenze. Racchiude il meglio della tradizione natalizia italiana e dei paesi del Nord Europa: pan di zenzero, marzapane, biscotti alla cannella insieme a pandori, panettoni, torroni e molto altro ancora.



CHRISTMAS COLLECTION 2016

La Maison de Champagne Veuve Clicquot presenta la Christmas Collection 2016: una selezione di coffret per un regalo raffinato. Fanno parte di queste edizioni limitate: Vintage 2008 & Vintage Rosè 2008, Millesimati racchiusi in un'elegante confezione.



IL NATALE DI PELLINI CAFFÈ

Per chi vuole regalare un caffè da sogno, Pellini propone un cofanetto regalo da 50 capsule: una raccolta di pregiati blend disponibili in capsule espresso, tra cui la miscela Pellini Top nella versione tradizionale e decaffeinata, più una selezione della gamma Luxury Coffee.

Capitone della Vigilia alla napoletana

FRITTO E ACCOMPAGNATO CON LA TRADIZIONALE INSALATA DI CAVOLFIORE È DA SEMPRE UN SIMBOLO DI BUONAUGURIO

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Perché i napoletani hanno eletto piatto principe del menu di magro della Vigilia proprio il capitone, pesce notoriamente grasso? Tradizione e superstizione si intrecciano in questa scelta: mangiare il “pesce serpente” che non è altro che la femmina dell’anguilla, annulla “a malasciorta”, la malasorte. Secondo il Cristianesimo il serpente è l’animale che più di tutti rappresenta il male, quello che ha offerto a Eva il frutto proibito condannando l’uomo alla perdizione. Ma anche i pagani ne temevano la negatività che esorcizzavano con riti propiziatori in cui i serpenti venivano tagliati a pezzi per ingraziarsi la benevolenza degli dei.

> segue a pag. 104







LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE

un capitone di circa 1 kg - 100 g di farina 00 - 50 g di farina di mais - olio per friggere - alloro - sale per l'insalata di rinforzo: 1 piccolo cavolfiore bianco e 1 verde - 1 scarola riccia - 100 g di olive nere di Gaeta - 100 g di olive verdi - 100 g di papaccelle (particolari peperoni tipici campani di forma tondeggiante) sott'aceto - 100 g di capperi sotto sale - 100 g di sottaceti misti - 6-8 acciughe sotto sale - aceto di vino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate molto bene il capitone sotto l'acqua corrente (non va spellato) e mettetelo su un tagliere. Tagliatelo a tronchetti di 5-6 cm, puliteli e lavateli ancora a lungo in acqua fredda corrente per eliminare la vischiosità della pelle. ● **2** Mescolate in una ciotola la farina bianca e quella di mais e passatevi i tronchetti di capitone, scolati e ben asciugati. Scaldate in una padella a bordi alti abbondante olio; appena è ben caldo (170°) immergetevi, pochi alla volta, i tronchetti di capitone e friggeteli a fuoco medio per circa 10 minuti. ● **3** Scolateli man mano su carta assorbente da cucina, salateli e guarniteli con l'alloro. ● **4** Preparate l'insalata di rinforzo: dividete i cavolfiori a cimette e lessatele mantenendole croccanti; mettetele in un'insalatiera. ● **5** Dissalate in acqua fredda i capperi e le acciughe; tagliate le acciughe a pezzetti. ● **6** Unite ai cavolfiori la scarola spezzettata, le papaccelle a falde, le olive, i capperi, i sottaceti misti e le acciughe; condite con olio, aceto, sale e pepe. Servite con il capitone fritto. Se vi avanza qualche pezzo di capitone fritto mettetelo in una terrina, versatevi sopra 1-2 bicchieri di aceto di vino bianco, unite qualche foglia di alloro e conservatelo, ben coperto, al fresco: potrete servirlo come secondo piatto freddo o come antipasto nei giorni successivi.







BERE GIUSTO
Il capitone, esemplare femmina dell'anguilla, ha diversi aspetti che rendono al vino impegnativo accompagnarlo a tavola. Innanzitutto la spiccata componente grassa, poi la polpa dal particolare intreccio di fibre, infine il gusto radicale che resiste pur lavandolo a lungo. Per la ricetta napoletana della Vigilia, che ha il potere di stemperare alcune delle caratteristiche più estreme, scegliamo Adam, Irpinia Bianco della Cantina Giardino, un vino di notevole spessore, articolato, dotato di uno slancio gustativo che ristora la bocca dopo aver apprezzato la densità di ogni boccone.



> segue da pag. 102

Quindi mangiare il capitone significa da sempre sacrificare il serpente, atto simbolico e di buon auspicio, e nello stesso tempo trasformarlo in una ghiotta specialità da portare in tavola in un giorno di festa.

Dal mar dei Sargassi alla padella

A Napoli il capitone si compra il 23 dicembre ancora vivo: nel periodo natalizio, passeggiando tra i mercati più caratteristici, non è insolito vedere grandi vasche in cui questi pesci sguazzano immersi in acqua dolce. È la fine di un lungo viaggio: le anguille femmine, appena pronte alla riproduzione, percorrono migliaia di chilometri per raggiungere il mar dei Sargassi dove si accoppiano, depongono le uova e muoiono. Le piccole larve intraprendono, in direzione opposta, un viaggio che dura anche tre anni, fino al Mediterraneo, dove vengono pescate, vendute e cucinate. È tassativo, secondo gli intenditori, acquistare il pesce vivo; se è già pulito è difficile riconoscerne la freschezza e non si può vedere la testa, elemento importante per distinguerlo dal grongo, un pesce simile ma molto meno pregiato. In alternativa, potete chiedere al pescivendolo di fiducia di prepararlo per la cottura. Insomma, per la Vigilia di Natale in casa dei napoletani il capitone "s'adda fa", e preferibilmente fritto: tagliato a pezzi e infarinato, tuffato e rigirato in abbondante olio arriva in tavola fragante e profumato, pronto per essere gustato caldissimo, magari con le mani. Sarà il contorno a rinfrescare il palato, di solito alla tradizionale insalata di rinforzo: cimette di cavolfiore e scarola "rinforzata" dal gusto deciso di sottaceti, pappacelle, capperi, acciughe.



LA PAROLA ALL'ESPERTO
Risponde alle nostre piccole curiosità Giosuè Rino Silvestro, gastronomo, fiduciario di Slow Food Napoli (www.facebook.com/Slow Food Napoli).

Il capitone va pulito ancora vivo: qualche consiglio per questa difficile operazione?
È un pesce viscido e si dibatte molto, va quindi afferrato saldamente tenendolo con un panno e facendosi aiutare per tenere ferma la coda; si elimina la testa e si taglia a tranci, che talvolta continuano a contrarsi anche in padella.

Va sempre infarinato prima di friggerlo?
Sì, per favorire la cottura delle carni grasse e dar loro un gradevole aspetto dorato. L'olio, sia extravergine d'oliva, che io preferisco, sia di arachidi, deve essere ben caldo e abbondante e i pezzi di pesce fritti pochi alla volta.

È corretto utilizzare l'aceto per far marinare il capitone che avanza?
Una semplice marinatura in aceto di vino bianco e alloro contribuisce a contrastare il grasso del capitone: così si possono conservare i pezzi che avanzano per gustarli nei successivi giorni di festa.

Nella cena della Vigilia il capitone è servito come secondo piatto?
È comprimario di tutto rispetto nella gara che i secondi piatti svolgono in questa occasione: se la gioca sicuramente insieme a baccalà, gamberi, calamari e altri pesci, fritti o cotti alla griglia.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali dove potrete gustare, tra le tante specialità, anche questo piatto.

ANTICA TRATTORIA DA CARMINE
Via Tribunali 330, Napoli, tel. 081 294383.
Una tipica osteria in pieno centro storico: inizialmente aperta solo per la mescita, oggi propone una sfilata di piatti con il meglio della tradizione partenopea, tra i quali, su ordinazione, il capitone fritto. Locale ideale per una ghiotta pausa low cost quando si gira per presepi.

TRATTORIA CASTEL NUOVO
P.zza Francese 42, Napoli, tel. 081 5515524.
Piatti semplici ma ben eseguiti all'insegna della tipicità a pochi metri dal molo Peverello. Nel menu sono privilegiati i primi di mare e i fritti, di carne e di pesce. Durante le feste non manca il capitone, irrinunciabile protagonista della cena della Vigilia, cucinato e servito a regola d'arte.

SALEFINO
Via Lamarmora 36, Milano, tel. 3663339081.
Un minuscolo ristorantino con licenza di asporto, gestito da una coppia di giovani partiti dalla Campania per studiare a Milano e trasformati in ambasciatori della più schietta cucina partenopea. Per le feste, tra le proposte che spaziano dalle paste condite con il mitico ragù napoletano, agli struffoli, trova posto anche il capitone fritto, preparato su ordinazione.

I ORGOGLIOSAMENTE BUONI E 100% ITALIANI.

Un viaggio tra storia e passione del buono.

Inizia tutto con la medaglia d'oro vinta da **Ezechiello Levoni** all'Esposizione Internazionale **"Modern Arts & Industry"**, dopo solo due anni dalla fondazione dell'azienda nel **1911**: da allora il maialino Levoni ha messo le ali e **non ha mai smesso di volare!**

Quello di Levoni è un viaggio nell'eccellenza iniziato in provincia di **Mantova**, a **Castellucchio**, che negli anni ha portato il marchio in tutto il mondo, diventando sinonimo di **qualità** e di **bontà** a **livello internazionale.** Le migliori salumerie e gastronomie italiane, le piccole botteghe del Nord Europa, le insegne americane più prestigiose, le cucine stellate e gli hotel di lusso in Asia e in Medio Oriente. Sono questi i luoghi dove trovare e assaggiare le meravigliose ricette degli **oltre 300 salumi** a marchio Levoni che sono tutti ottenuti da suini **nati, allevati e trasformati in Italia.***

"Sulla qualità, sulla bontà e sulla trasparenza non ci possono essere vie di mezzo" insistono i rappresentanti della quarta generazione oggi alla guida dell'azienda. Levoni interpreta i sapori della tradizione solo con **carni italiane di prima scelta**. Seleziona le **spezie più pregiate** che vengono macinate subito prima di essere aggiunte agli impasti. Utilizza il **Marsala Superiore DOP** invecchiato in fusti di rovere per un'aromatizzazione fine ed elegante. Crea **miscele esclusive** di legni di montagna per un'affumicatura dal gusto inconfondibile. E perché il buono sia di tutti e per tutti, i prodotti sono **senza glutine e senza lattosio.**



È da questo intreccio unico di rigore Made in Italy, di abilità e di cura artigianale, di garanzie e moderni standard di sicurezza che nascono **prodotti certificati 100% italiani**. Sulla bontà tutta italiana non si scende a compromessi. **O tutto o niente. Levoni ha scelto tutto.** Per continuare a scrivere la storia italiana del buono insieme alle migliori salumerie d'Italia e del mondo. E insieme a chi ama portare in tavola profumi e sapori che sanno di giorni di festa.



> "TUTTI I 300 SALUMI A MARCHIO LEVONI, SONO OTTENUTI DA SUINI NATI, ALLEVATI E TRASFORMATI IN ITALIA"

LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

www.tuttolevoni.it

*Rintracciabilità certificata UNI EN ISO 22005 - Certificato CSQA n°41455



La magia del Natale

PASSATO E PRESENTE SI RINCORRONO TRA LE ATMOSFERE DI UNA FESTA ANTICA E I PROFUMI DI UNO SPETTACOLARE MENU CONTEMPORANEO

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avalallone, foto di Adriano Brusaferri, styling Studio Salaris, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità la famiglia Mazza di Castello Quistini (Rovato, BS)

Tavolo MDF Italia, tovaglia e tovaglioli in tinta unita Society Limonta. Piatti e ciotole Zafferano, ISI by KOSE Milano, Bitossi Home, Richard Ginori, Tom Dixon, Zara Home, Asa, Rosenthal e Fiorirà un girdino. Bicchieri e calici Zara Home, Bitossi Home e Zafferano. Posate Mepra, Zara Home e Bitossi Home. Alzatina in vetro Bitossi Home, brocca dorata Sambonet, lucine e chiavi EDG, sfera in vetro con neve Coin Casa. Indirizzi a pagina 6



Il filo di luci che corre sulla tavola, grandi chiavi dorate come segnaposto, i piatti di colori diversi mischiati ad arte, le tovaglie sovrapposte, i trionfi di frutta. Sono quei tocchi magici che regalano alla casa un'atmosfera sontuosa e sfavillante, che ricorda quasi i pranzi nel castello del re e traduce in pratica il nostro desiderio di suggestione. Così anche il menu è curato ed elegante. Gli ingredienti della tradizione, quelli a cui siamo abituati, sono tutti presenti, ma si incontrano in nuove alchimie, in forme speciali, per dar luogo a un pranzo ricercato, moderno ma non dimentico che il Natale ha tanti lustri alle spalle.

> segue a pag. 109



Tappeto Mohebban, poltroncine Baxter, Sgabello MDF Italia, coperta di pelo Fiorirà un giardino. Nella pagina a fianco, foto torrone: piatti Fiorirà un giardino, Rosenthal e Richard Ginori, forchetta Mepra, coppetta bianca Asa, calice alto Zara Home, calice basso Bitossi Home. Foto millefoglie: calice e piatto Bitossi Home. Foto tortelli: piatto Richard Ginori, forchetta Zara Home. Indirizi a pagina 6



Torrone di faraona e frutta secca,
pag. 115



Millefoglie di pesci affumicati e mele,
pag. 115

Dal gusto delicato delle entrée a quello più deciso dei piatti forti, il menu si dipana in un dinamico crescendo

> segue da pag. 107

Sparsi qua e là per casa, in quel tipico intreccio di sorrisi e occhiate furtive ai regali, si sorseggia un bianco voluttuoso, che agevola la chiacchiera e mette a proprio agio. Poi dalla cucina arriva una voce: a tavola! La prima entrée vede elencati in verticale il salmone, lo spada e la trota, tutti rigorosamente fumé, alternati a fettine di mela croccante e conditi con una raffinata citronnette al succo di mela e senape. Il godibilissimo gioco dolce-salato prosegue con il secondo antipasto, che pare davvero un torrone. Realizzato con una deliziosa crema solida di brodo e panna, accoglie straccetti di faraona al forno e una fantasia di frutta secca e disidratata. Meno ricercato nell'aspetto, il primo piatto al colpo d'occhio ricorda gli anolini al sugo della domenica, e invece si rivela un viaggio verso sapori mai conosciuti: nel ripieno si uniscono la dolcezza ferrosa dei fondi di carciofo, l'acidità del caprino e l'agretto della scorza di arancia. Un insieme già di per sé originale che diventa stupefacente nell'abbraccio con il condimento, a base di succo d'arancia caramellato e pomodoro.

> segue a pag. 110



Tortelli ai fondi di carciofo e caprino con salsa vellutata di arancia e pomodoro,
pag. 115

> *segue da pag. 109*

I ravioli, la faraona, le verdure nobili d'inverno, la frutta secca: declinati in modo esclusivo, come promesso, gli ingredienti che fanno Natale ci sono già tutti volendo, ma siamo solo a metà strada... Che cosa verrà ora? Fasciata nella pancetta, l'anatra al forno è uno scrigno prezioso per un originale ripieno di mele profumate con scalogno e salvia. Una ricetta che richiama la tradizione del nord Italia (ma anche quella dei cugini d'Oltralpe) e si completa, non a caso, con una corona di pere a tocchetti e castagne. Il vino a questo punto ha magicamente cambiato colore, è diventato rosso e autorevole, come un buon Chianti toscano. Il palato ha attraversato un'escalation di esperienze prima delicate, ora più decise, e per prepararlo al dolce bisogna confonderlo, come quando in profumeria si annusa il caffè per distrarre il naso. Assolve splendidamente questo compito la ratatouille di verdure invernali, che nella sua entropia di sapori soddisfa e conclude la parte salata del menu.

> *segue a pag. 113*





RATATOUILLE ALLO ZAFFERANO
Lavate e tagliate pezzetti 1 cuore di sedano,1 mazzetto di puntarelle, 2 rape e 4 coste grandi. Saltate le verdure in padella separatamente con 2 cucchiai di olio per 5 minuti a fuoco vivo. Salatele e mescolatele. Soffrigete 1 cipolla a dadini e 1 spicchio di aglio in 2 cucchiai di olio, sfumate con 1 cucchiaio di aceto e aggiungete le verdure. Cuocete per 10 minuti e sfumate con 1 bicchierino scarso di sherry in cui avrete sbriciolato una presa di stimmi di zafferano. Unite 200 g di pomodorini, gialli tagliati in quarti e salati e proseguite la cottura con il coperchio per 5 minuti. Fate asciugare scoperto per un paio di minuti, regolate di sale, pepate e servite. Per 6-8 persone



BERE GIUSTO

Sulla sequenza dei piatti possiamo alternare due vini. Un Vermentino di Gallura, bianco sapido e voluttuoso, da spendere sulla millefoglie di pesce, di cui amministra bene il metallico dell'affumicato, e sui tortelli, piatto dalla complessità mediterranea e terragna sulla quale il vino sardo misura la sua generosità. I piatti con la faraona e l'anatra sono invece il perfetto campo di applicazione di un Chianti Classico, autorevole e capace di sentire la matura ricchezza dell'autunno. Difficile immaginare un vino per i dessert, meglio una tisana ai fiori di zagara.



Anatra farcita con mele, pere e castagne,

pag. 116

Piatto Richard Ginori, forchette Mepra e Zara Home. Nella pagina a fianco, foto living: calici Bitossi Home, lucine Fiorirà un giardino, tovaglie Society Limonta, poltroncina Baxter. Foto frutta: alzatine Fiorirà un giardino. Indirizi a pagina 6



Bûche de Noël all'ananas con crema al frutto della passione, pag. 116



Lampadario Schwung, tovaglie Society Limonta, alzatine Fiorirà un giardino e Bitossi Home, lucine EDG e Fiorirà un giardino. Foto macedonia: coppe Bitossi Home, cucchiaini Mepra e Bitossi Home. Foto praline: alzatina Fiorirà un giardino. Foto dessert: piatto ceramica rigato ISI by KOSE Milano, piattino ottone Tom Dixon, forchetta Mepra. Indirizzi a pagina 6



DOLCETTI COME DECORI
Ciccolatini, piccola pasticceria e fettine di panettone disposti ad arte sulle alzatine in vetro sono, oltre che golosi, anche un efficace elemento decorativo, che arricchisce la mise en place e scalda l'atmosfera.



> *segue da pag. 110*

Quello dei dessert a Natale non è solo il momento finale, è proprio un godurioso capitolo a parte, che si svolge nella sua giusta durata e sconfina nel pomeriggio. Si apre con un tronchetto all'ananas e schegge di caramello, fresco nel sapore e golosissimo; un piccolo capolavoro di pasticceria. A seguire, una raffinata macedonia sciroppata con l'uva di tre colori, le arance e i fiocchi di croccante. E ancora, tanta frutta fresca e mille bon bon, di quelli che uno tira l'altro. Lo strappo alla regola è di dovere. C'è un unico dolce che può davvero sancire la fine del pranzo (e dare il via all'apertura dei regali), ed è il panettone. Nessuno crede davvero alla diceria che porti fortuna, ma alla fine, per non sbagliare, una fettina la mangiano tutti. E fanno bene, perché magari non sarà propiziatorio, ma di sicuro fa tanto bene all'anima.

Macedonia invernale allo sciroppo caramellato,
pag. 116




SCOPRI CHE COSA C'È DENTRO I NOSTRI ALVEARI...
CHI SIAMO NOI
L'ORIGINE DEL MIELE NEL VASETTO
GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
LE RICETTE PIÙ GUSTOSE
Il miele, il prodotto più prezioso dell'alveare, è fatto di zuccheri semplici e digeribili. Ti fornisce tanta energia pronta all'uso e ha meno calorie dello zucchero! Il nostro miele è una miniera di profumi e sapori che evoca i luoghi più belli d'Italia, dove le api raccolgono il nettare delle tante fioriture spontanee. I nostri apicoltori, vegliando sulla loro salute, aspettano il momento migliore per condividere, con loro, il raccolto.
miele 304 Kcal
zucchero 392 Kcal
per 100g
-22% di Kcal
USA IL CODICE QR, SCOPRI I NOSTRI MIELI!
miele di acacia di Emilia Romagna, Piemonte e Lombardia
miele di bosco del Piemonte
miele millefiori di Emilia Romagna e Toscana
Mielizia
Attrazione Naturale
www.mielizia.com

MILLEFOGLIE DI PESCE AFFUMICATO E MELE

PER 8 PERSONE
140 g di salmone affumicato a fettine - 140 g di trota affumicata a fettine - 140 g di spada affumicato a fettine - 50 g di uova di salmone - 1 mela verde Granny Smith - 1 mela rossa - 1 limone - qualche foglia di insalata riccia rossa e verde - 2 cucchiai di chicchi di melagrana - origano fresco per la salsa: 1 cucchiaino di senape media - 2 cucchiai di succo di limone - 1 cucchiaio di succo di mela - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate l'insalata. Tagliate con la mandolina le mele e bagnatele con poco succo di limone.
● **2** Preparate 6 torrette alternando i pesci, le mele e l'insalata. Infilzate ogni torretta con uno spiedino lungo e disponetele nei piatti appoggiate su un lato come una trottola.
● **3** Emulsionate la senape con il succo di mela, il succo di limone rimasto, un filo d'olio, sale e pepe. Nappate le millefoglie con la citronnette e guarnite la base dei piatti con qualche fogliolina di origano, le uova di salmone e i chicchi di melagrana.

FACILISSIMA
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura nessuna**
● **175 cal/porzione**

TORRONE DI FARAONA E FRUTTA SECCA

PER 8 PERSONE
1 faraona - 12 g di gelatina in fogli - 1 cucchiaio di pistacchi - 1 cucchiaio di nocciole - 1 cucchiaio di uvetta - 10 noci sgusciate - 10 albicocche secche - 2,5 dl di brodo di pollo o vegetale - 2,5 dl di panna - 1 dl di vino bianco - 1/2 dl di Porto - 1/2 dl di Cognac - ribes per guarnire - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Salate e pepate la faraona, trasferitela in una teglia, irroratela con 4 cucchiai di olio e il vino bianco e cuocetela in forno caldo a 180° per 1 ora. Quindi privatela della pelle e delle ossa e tagliatela a filetti.
● **2** Mettete a bagno la gelatina in acqua. In una pentolina miscelate il Porto e il Cognac, portate a ebollizione e lasciate evaporare l'alcool. Quindi aggiungete il brodo e la panna e fate addensare la salsa. Sgocciolate la gelatina, strizzatela e unitela alla salsa mescolando finché sarà sciolta.
● **3** Tritate grossolanamente le nocciole, le noci e i pistacchi e mescolateli con l'uvetta e le albicocche a pezzetti. In una terrina rettangolare di 24x10 cm alternate un po' di carne, di salsa e di frutta secca, ripetendo l'operazione finché gli ingredienti saranno terminati e avendo cura di iniziare e di finire con la salsa. Lasciate raffreddare, coprite con pellicola per alimenti e mettete in frigo a solidificare per 12 ore. Sformate la terrina, immergendo un istante lo stampo in acqua bollente, tagliatela a grosse fette e guarnite con il ribes.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 1 ora e 10 minuti**
● **350 cal/porzione**

TORTELLI AI FONDI DI CARCIOFO E CAPRINO CON SALSA VELLUTATA DI ARANCIA E POMODORI

PER 8 PERSONE
per la pasta: 250 g di farina 00 più quella per il piano di lavoro - 250 g di semola rimacinata di grano duro - 4 uova + 6 tuorli - sale per il ripieno e il sugo: 200 g di caprino - 8 carciofi - 150 g di erbette - 6 cucchiai di passata di pomodoro - 4 arance grandi non trattate - 4 scalogni - 1 limone - 5 rametti di timo - 1 spicchio d'aglio - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate la pasta. Setacciate la farina e la semola, disponetele a fontana e mettete al centro le uova, i tuorli e un grosso pizzico di sale. Lavorate l'impasto finché sarà liscio e omogeneo, formate una palla, avvolgetela con pellicola per alimenti e fatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
● **2** Intanto preparate il ripieno. Ricavate i fondi dei carciofi, privateli del fieno interno e bagnateli via via con il succo del limone perché non anneriscano. Lessateli in acqua bollente salata per 15 minuti e sgocciolateli. Lavate e tritate grossolanamente le erbette. Rosolate in padella l'aglio intero con 2 cucchiai di olio, quindi unite le erbette, salate e cuocete con il coperchio per 2-3 minuti. Scoprite e lasciate asciugare l'acqua di vegetazione. Mettete nel mixer i fondi di carciofo tagliati a pezzetti e le erbette e frullate brevemente a intermittenza in modo da ottenere un composto omogeneo ma non troppo fine. Trasferitelo in una ciotola e mescolatelo con il caprino, le foglie del timo, la scorza grattugiata di 1 arancia e un'abbondante macinata di pepe.
● **3** Stendete la pasta in una sfoglia sottile con la macchinetta o il matterello e ricavatene tanti dischi con un coppapasta di 8-10 cm di diametro. Disponete una nocciola di ripieno su metà dei dischi e coprite con i dischi rimasti. Premete i bordi con la punta delle dita per sigillarli e quindi smerlateli con un tagliaravioli ondulato di 6 cm di diametro. Lasciate asciugare i ravioli sul piano di lavoro abbondantemente infarinato mentre preparate la salsa.
● **4** Preparate il sugo. Spremete le arance (anche quella di cui avete utilizzato la scorza). Pulite gli scalogni, tritateli e rosolateli con 3 cucchiai di olio in una padella capiente. Quando saranno appassiti, unite il succo delle arance e lasciatelo caramellare, a fuoco vivace per 10 minuti circa (deve ridursi a circa la metà). Unite la passata di pomodoro, mescolate e proseguite la cottura per 10 minuti. Frullate la metà circa della salsa con il frullatore a immersione, mescolatela con la metà grossolana e legate con il burro. Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata, scolateli e conditeli con la salsa all'arancia.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + riposo**
● **Cottura 50 minuti**
● **455 cal/porzione**

ANATRA FARCITA CON MELE PERE E CASTAGNE

PER 8 PERSONE
1 anatra - 50 g di pancetta tesa affettata - 3 mele Gala o Pink lady - 4 pere William o Coscia - 150 g di castagne lessate sottovuoto - 3 scalogni - 1 limone - 5 foglie di salvia - 1 dl di Calvados - 2 dl di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate le mele, privatele del torsolo, tagliatele a dadi e bagnatele con il succo di mezzo limone perché non anneriscano. Mescolatele in una ciotola con gli scalogni affettati e le foglie di salvia spezzettate. Salate, pepate, bagnate con il Calvados e lasciate riposare per 10 minuti.
● **2** Massaggiate l'anatra con una miscela di sale e pepe e farcitela con il mix a base di mele premendo bene per non lasciare vuoti. Coprite il petto dell'anatra con le fettine di pancetta, cucite le aperture con spago da cucina e legate le cosce tra loro. Mettete l'anatra in una teglia, unite il vino sul fondo, coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno caldo a 180° per 1 ora e 15 minuti, aggiungendo acqua calda se il fondo di cottura si dovesse addensare troppo.
● **3** Sbucciate le pere, eliminate il torsolo, tagliatele in quarti e bagnatele con il succo del limone rimasto perché non anneriscano.
● **4** Togliete l'anatra dal forno, scopritela, mettete tutto intorno le pere e le castagne e infornate di nuovo per 45 minuti circa. Tagliate l'anatra a pezzetti, nappatela con il suo fondo di cottura e servitela con le pere e le castagne intorno.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 2 ore**
● **565 cal/porzione**

BÛCHE DE NOËL ALL'ANANAS CON CREMA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

PER 8 PERSONE
per il biscuit: 1 rotolo di sfoglia pronta rettangolare - 5 uova piccole - 20 g di farina - 25 g di amido di mais - 20 g di fecola di patate - 35 g di burro - 85 g di zucchero
per il ripieno: 1 ananas pulito - 1 stecca di vaniglia - 100 g di zucchero
per la crema al frutto della passione: 2 dl di panna - 100 g di mascarpone - 1/2 dl di succo fresco di frutto della passione - 50 g di zucchero
per il caramello: 100 g di zucchero

● **1** Scaldate il forno a 190° e preparate il biscuit. Rivestite una teglia di 35x28 cm con carta forno. Setacciate la farina con la fecola e l'amido di mais. Fate fondere il burro a bagnomaria. Montate i tuorli e metà dello zucchero con le fruste elettriche fino a ottenere un composto bianco e spumoso. Montate gli albumi lo zucchero rimasto e poi incorporate i tuorli con una frusta a mano per non smontarli. Infine unite il burro. Versate l'impasto nella teglia e cuocete in forno per 12 minuti. Togliete la teglia dal forno, rovesciate il biscuit su un foglio di carta da forno e copritelo con un panno e lasciatelo riposare mentre preparate il ripieno.
● **2** Tagliate l'ananas a dadi piccoli e regolari. Versatelo in una padella con lo zucchero e la stecca di vaniglia incisa nel senso della lunghezza. Cuocete a fuoco medio per 15 minuti mescolando spesso. Lasciate raffreddare. Distribuite la composta sul biscuit tralasciando una fascia di 5 cm sul lato più lungo. Arrotolate il biscuit (partendo dal lato opposto a quello vuoto) e avvolgetelo strettamente prima nella carta forno e poi nell'alluminio. Lasciatelo raffreddare in frigo per alcune ore o tutta la notte.
● **3** Srotolate la sfoglia e mettetela sulla placca con la sua carta, proteggetela con un foglio di alluminio e cuocetela in forno caldo a 200° per 20 minuti. Lasciatela raffreddare e poi ricavatene 2 strisce che abbiamo le stesse dimensioni della base del rotolo.
● **4** Mescolate il mascarpone con 50 g di zucchero e il succo di frutto della passione. Unite la panna ben fredda e montate con le fruste elettriche. Quando la crema sarà soda e soffice trasferitene 2 terzi in una tasca da pasticciere con la bocchetta spizzata. Spalmate la prima sfoglia con un velo della crema rimasta, coprite con la seconda sfoglia e quindi con altro velo di crema. Sistemate il rotolo sulla torretta di sfoglie e spalmate anch'esso con uno strato sottile di crema. Coprite quindi tutto il rotolo con la crema contenuta nella tasca disponendola in lunghe file regolari. Pareggiate le estremità con un coltello affilato e conservate in frigo.
● **5** Fate caramellare lo zucchero in un padellino a fuoco vivo finché avrà raggiunto un colore ambrato. Versatelo su un foglio di carta forno, copritelo con un secondo foglio e stendetelo rapidamente con un mattarello fino a ridurlo una sfoglia sottile. Lasciatelo indurire completamente, quindi, senza togliere la carta, accartocciatelo per spezzarlo irregolarmente e fatelo cadere sul tronchetto.

ELABORATA
● **Preparazione 1 ora**
● **Cottura 55 minuti**
● **590 cal/porzione**

MACEDONIA INVERNALE ALLO SCIROPPO CARAMELLATO

PER 4 PERSONE
400 g di uva tra bianca, rosa e nera (meglio se senza semi) - 5 arance - 100 g di zucchero - 50 g mandorle a filetti

● **1** Tostate le mandorle in un padellino e trasferitele in un piatto. Nello stesso padellino versate lo zucchero e fatelo caramellare su fiamma vivace ruotando il contenitore finché lo zucchero fonde e prende colore. Unite le mandorle al caramello, versate il tutto su un foglio di carta forno e lasciate raffreddare.
● **2** Sbucciate a vivo quattro arance e separate gli spicchi. Sgranate e lavate l'uva. Versate il succo dell'arancia rimasta in una casseruolina e portatelo ad ebollizione. Aggiungete un terzo del croccante tritato e mescolate finché sarà sciolto. Lasciate intiepidire lo sciroppo.
● **3** In una ciotola mescolate gli spicchi di arancia e i chicchi d'uva, versatevi sopra lo sciroppo e lasciate riposare per 1 ora. Servite la macedonia con il croccante rimasto a pezzetti.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 10 minuti**
● **135 cal/porzione**

Alzatina dell'Avvento



UN TRIONFO DI MELINE, PINO GRIGIO E MUSCHIO NEL BOSCHETTO A DUE PIANI PER FARE ATMOSFERA IN ATTESA DEL NATALE

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

1





2

3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 1 alzatina in vetro a due piani - 12 zolle di muschio - 10 rami di eucalipto - 6 rami di pino grigio - 1 ramo di meline decorative - 12 meline rosse

● **1** Appoggiate le zolle di muschio sui due piatti dell'alzatina in modo da formare un fondo uniforme. Sulla base di muschio alternate alcuni rami di pino, tagliandoli a misura perché sporgano leggermente dai piatti dell'alzatina creando un effetto armonioso.
● **2** Staccate le meline decorative dal ramo e appoggiatele sui piatti dell'alzatina alternandole alle mele più grandi. Formate anche dei piccoli gruppi e posizionate alcune meline più al centro e altre lungo i bordi.
● **3** Completate la composizione inserendo tra le meline e i rami di pino alcuni rametti di eucalipto, per ottenere una composizione morbida e mossa. Posizionatela al centro della tavola per le feste.



La grande fiaba nordica

SAPORI FORTI, ACIDI, AGRODOLCI, AFFUMICATI. INGREDIENTI DI ELEVATA QUALITÀ E ABBINAMENTI TALVOLTA ESTREMI IN ARRIVO DALLA SCANDINAVIA

a cura di Daniela Falsitta, foto dei paesaggi di Dietmar Denger/Laif e foto del menu di Stefania Giorgi, ricette di Alessandra Avallone. Ha collaborato Anna Montoidi, styling di Sara Farina





Tessuto in lino Forme di Farina, ciotolina con bordo oro Stamperia Bertozzi e decorazione renna di Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

PANE DI SANTA LUCIA ALLO ZAFFERANO

PER 6 PERSONE (2 CORONE DA 30 CM)
600 g di farina di farro spelta (o farina di frumento 00) + quella per la lavorazione - 75 g di burro - 25 g di lievito di birra fresco - 2 cucchiai di mirtilli rossi (anche disitratati) - 1 tuorlo - 1 cucchiaino di lievito in polvere - 1 e 1/2 bustina di zafferano - 3 dl di latte - 1 dl di sciroppo di agave - 0,5 dl di panna acida - sale

● **1** In una piccola casseruola sciogliete il burro, aggiungete 2,5 dl latte e fateli intiepidire. Sbriciolate il lievito di birra nella ciotola dell'impastatrice, versate il latte preparato e iniziate a lavorare a bassa velocità. Quando il lievito è completamente sciolto unite la panna acida, lo zafferano, lo sciroppo d'agave e il lievito in polvere, continuate a mescolare fino a quando gli ingredienti sono bene amalgamati. Aggiungete la farina un cucchiaio alla volta, salando alla fine, e lavorate, sempre a bassa velocità, fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti. Trasferite in una ciotola infarinata, coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare, in luogo tiepido per 45 minuti circa.
● **2** Lavorate brevemente l'impasto, quindi dividetelo in pezzi della grandezza di un uovo e ricavate dei bastoncini di 20 cm circa di lunghezza. Sagomateli a forma di esse e disponeteli a corona su una placca ricoperta di carta da forno, coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare 30 minuti circa.
● **3** Spennellate la superficie della corona con il tuorlo sbattuto con il latte rimasto, decorate inserendo i mirtilli nei riccioli delle esse e infornate a 180° per 25 minuti. Se la superficie dovesse colorire eccessivamente copritela con un foglio di alluminio.

FACILE ● **Preparazione 1 ora + riposo**
● **Cottura 25 minuti** ● **555 cal/porzione**





MAX GALLI/LAIF

INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO ALLA BARBABIETOLA NOCI E PANNA ACIDA



PER 6 PERSONE
18 fette di salmone affumicato (300 g) - 1 barbabietola cruda grande - 3 barbabietole crude medie - qualche ramo di aneto fresco - 6 gherigli di noce - 250 g di panna acida - mezzo limone - misticanza - 2 cucchiai di aceto di sherry - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

● **1** Il giorno precedente disponete le fette di salmone in un solo strato sopra un vassoio di metallo coperto dalla pellicola, sbucciate la barbabietola grande, affettatela finemente con la mandolina e coprite completamente il salmone. Proteggete con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per tutta la notte.
● **2** Lessate le barbabietole più piccole in acqua bollente salata per 45 minuti o finché sono tenere, scolatele, sbucciatele e tagliatele a spicchi. Tostate i gherigli di noce spezzettati in padella, uniteli alle barbabietole, condite con sale, aceto di sherry e olio.
● **3** Eliminate le fette di barbabietola che coprivano il salmone, conditelo con pepe bianco e un filo di olio. Servitelo accompagnato dalla misticanza, l'insalata di barbabietole e la panna acida mescolata a qualche goccia di succo di limone e foglioline di aneto.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 260 cal/porzione

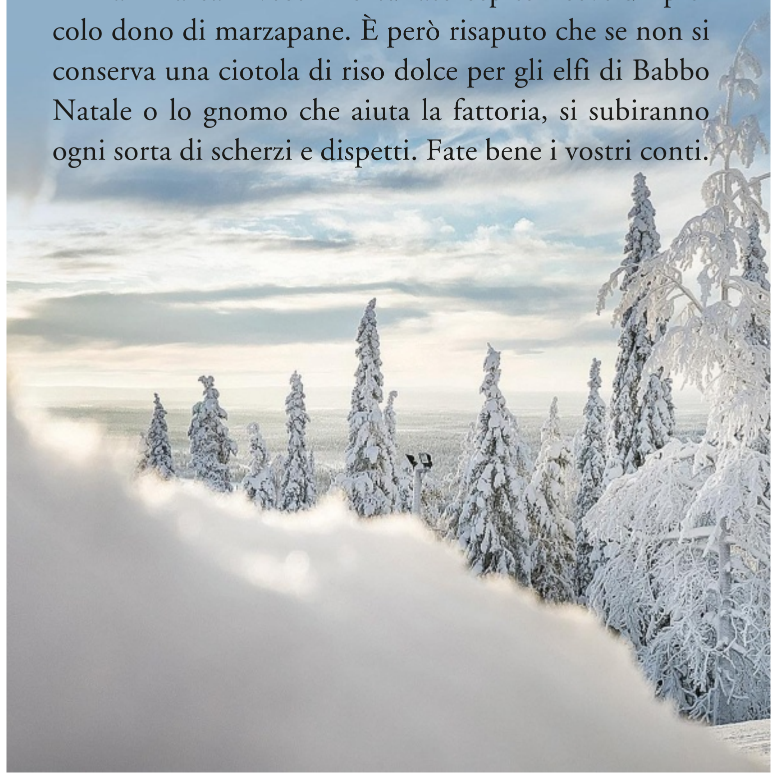


Piatto da dessert irregolare Zara Home, vassoio in legno La Rinascente, ciotolina Coincasa e tessuto in lino Forme di Farina, decorazione in carta Shoppable. A destra: piatto rettangolare in ceramica Coincasa, forchetta da pesce in acciaio smaltato Mepra, casetta decorativa Forme di Farina, decorazione in carta Shoppable e campione di lana JV Store Jannelli & Volpi. Indirizzi a pagina 6



A tavola con Santa Claus

Quanta grazia nel Natale nordico. La notte della Vigilia è un momento molto importante in tutti i Paesi scandinavi, un'occasione in cui la famiglia si riunisce con gli amici e vive con emozione ogni piccolo istante. Chi può lascia la città per raggiungere un cottage circondato dalla natura dei boschi innevati. Tutta la preparazione dei piatti viene condivisa con gli ospiti e persino i bambini hanno l'importante compito di decorare o farcire i panini e ritagliare i biscotti dandogli la forma di corone, stelle, abeti e cuori. Il piatto forte del Natale è il maiale arrosto che gli scandinavi amano preparare con abbondanza di spezie e la cotenna ben glassata in modo da realizzare uno sfizioso contrasto tra salato e dolce. Immancabile anche il salmone affumicato o fresco, preparato in tante ricette o servito con il resto dello Julbord, il sontuoso buffet natalizio che comprende anche prelibatezze come aringhe marinate, paté, pane croccante, prosciutto al forno, insalata di barbabietole rosse, tanti sottaceti e panna acida, tutti ingredienti che vengono variamente accostati da ciascun invitato per comporre la tipica tartina che in Danimarca chiamano smørrebrød. Natale infine non sarebbe lo stesso senza il riso dolce, un dessert semplice ma delizioso che fa parte di tutte le culture scandinave. Con qualche piccola variante a cui stare molto attenti. Nascosta nel riso in Svezia, c'è una mandorla portafortuna e si dice che chi la trova si sposerà entro l'anno. In Danimarca invece il fortunato ospite riceve un piccolo dono di marzapane. È però risaputo che se non si conserva una ciotola di riso dolce per gli elfi di Babbo Natale o lo gnomo che aiuta la fattoria, si subiranno ogni sorta di scherzi e dispetti. Fate bene i vostri conti.



ARINGHE FRITTE ALL'ACETO E FINOCCHI

PER 6 PERSONE
20 sardine spinate (si possono sostituire con aringhe fresche o piccoli sgombri) - farina di segale - burro chiarificato - 2 cuori di finocchio - 2 foglie di alloro - 5 chiodi di garofano - 4 dl di aceto di vino bianco - 75 g di zucchero - sale - pepe in grani

● **1** Versate in una casseruola l'aceto, lo zucchero, i chiodi di garofano e le foglie di alloro. Portate a ebollizione, coprite e, dopo 5 minuti, spegnete e lasciate riposare.
● **2** Condite 50 g di farina di segale con sale e pepe. Passatevi le sardine aperte a libro. Friggetele in 3-4 cucchiai di burro chiarificato e scolatele molto bene sulla carta da cucina.
● **3** Affettate i finocchi con la mandolina. Disponete le sardine in una teglia in due strati, coprendole con i finocchi a velo e bagnandole con il carpione. Lasciate marinare per 1 ora prima di servire.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 205 cal/porzione



Nella pagina accanto: pirofila in latta Shoppable, plaid in lana Lanificio B, runner antracite Linum, cucchiaio in acciaio smaltato bronzo Mepra, campione di lana intrecciata in 3 colori JV Store Jannelli & Volpi, ciotola in porcellana Zara Home, stelline Giovelab, bottiglia scomponibile in ciotoline Shoppable. Indirizzi a pagina 6



PANI AL FORMAGGIO E CAROTE O MIRTILLI ROSSI

PER 6 PERSONE (12-16 PANINI)
400 g di farina 00 - 130 g di farina integrale - 100 g di robiola - 7 g di lievito di birra secco - 2 carote o 70 g di mirtilli rossi essiccati - 15 g di burro - sale per servire: 100 g di burro - 1 mazzetto di aneto - sale

● **1** Mescolate le farine setacciate in una ciotola. Sciogliete il lievito di birra in 2,5 dl di acqua tiepida e versatelo nel recipiente dell'impastatrice, aggiungete la robiola, il burro fuso e le carote grattugiate o i miritilli rossi. Mescolate gli ingredienti lavorando a bassa velocità, quindi unite le farine un cucchiaio alla volta. Continuate a impastare fino a quando non si stacca dalle pareti. Trasferitele in una ciotola infarinata, coprite con la pellicola e lasciate lievitare 30-40 minuti in un luogo tiepido.
● **2** Ricavate dall'impasto circa 12 panini (conservatene un po' per le decorazioni) e disponeteli sulla placca coperta di carta da forno. Fate lievitare ancora 20 minuti.
● **3** Stendete la pasta rimasta con il mattarello e, utilizzando un tagliabiscotti, create le decorazioni e applicatele sui panini premendo un po' con le dita. Infornate a 200° per 20-25 minuti. Montate il burro con le fruste elettriche e mescolatelo con due prese di sale e l'aneto tritato. Servite i panini con il burro a parte.

FACILE ● Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 380 cal/porzione

MAIALE SPEZIATO AL SIDRO

PER 6 PERSONE
1,5 kg di arista di maiale disossata - 50 g di lardo affettato - 50 g di pancetta tesa affettata - 20 g di zucchero di canna - 1 cipolla - 3 foglie di alloro - 2 bacche di anice stellato - 1 stecca di cannella - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 7,5 dl di sidro - 2 cucchiai di sciroppo d'agave - 2 cucchiai di miele d'acacia - sale - 6 grani di pepe nero - 5 grani di pepe della Giamaica - un pizzico di pepe di Cayenna

● **1** Salate l'arista e legatela in modo che mantenga la forma durante la cottura. Versate il sidro in una teglia che possa essere messa sul fuoco, aggiungete la cipolla tagliata in quarti, l'alloro, l'anice stellato, la cannella, i grani di pepe nero e della Giamaica e collocate l'arista al centro. Ponete sul fuoco il sidro e lasciatelo sobbollire per 15 minuti.
● **2** Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 120° per 90 minuti. Togliete l'arista dal forno e, appena si è intiepidita, avvolgetela con le fettine di pancetta e lardo alternate. Spennellatela con una miscela di sciroppo di agave e miele e spolverizzatela con lo zucchero di canna mescolato con lo zenzero e il pizzico di pepe di Cayenna.
● **3** Fate dorate in forno a 180° per 20 minuti circa. Avvolgete la carne in un foglio di alluminio per tenerla calda, versate 1 dl di marinata al sidro nella teglia e deglassate il fondo di cottura mescolando con un cucchiaio di legno sul fuoco vivo. Servite l'arista nappata con la salsina preparata e accompagnata con patatine novelle saltate al rosmarino.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 2 ore ● 560 cal/porzione



Piatto ovale con incisione
e tessuto in lino con striscia
oro di Forme di Farina, ciotola
con rilievo e piattino
con fiocco di neve Giovelab,
cucchiaio in porcellana
di Serax. Indirizzi a pagina 6





IL RISO DI NATALE (JULGROT)

PER 6 PERSONE
170 g di riso Originario - 90 g di zucchero -
80 g di mandorle a lamelle tostate - 1,2 dl di latte
- 1,5 dl di panna - 1 stecca di vaniglia - sale
per la panna al caramello: 200 g di zucchero
- 2,5 dl di panna

● **1** In una casseruola portate a bollore 3 dl d'acqua e fate cuocere il riso per 3 minuti mescolando. Unite il latte e i semi estratti dalla stecca di vaniglia e fate riprendere l'ebollizione. Abbassate la fiamma e lasciate cuocere 35-40 minuti, fino a quando il liquido non si è completamente assorbito, mescolante di tanto in tanto in modo che il riso non attacchi.
● **2** Trasferite tutto in una ciotola, unite lo zucchero, un pizzico di sale e lasciate raffreddare. Montate la panna, mescolatela al riso e latte e spolverizzate con le mandorle.
● **3** Preparate la panna al caramello: mettete lo zucchero in una padella e lasciatelo sciogliere a fuoco medio. Proseguite la cottura 10-15 minuti fino a quando diventa dorato, quindi molto lentamente unite 1 dl di acqua bollente, mescolate e lasciate raffreddare. Montate la panna con le fruste elettriche, versatela nel caramello e mescolate. Servite il riso accompagnato con la panna al caramello.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 1 ora** ● **565 cal/porzione**







Weetabix
Formelle di frumento integrale
95% di frumento integrale
OGNI FORMELLA CONTIENE IL 95% DI FRUMENTO INTEGRALE ED E' RICCA DI FIBRE
430g
Weetabix
Formelle di frumento integrale
95% di frumento integrale
FACILE DA PREPARARE
Fonte di proteine
Ad alto contenuto di fibre
A basso contenuto di zuccheri
A basso contenuto di grassi
DIVERSO PER DAVVERO
Weetabix, con il 95% di frumento integrale, aiuta ad iniziare la tua giornata nel modo giusto.
• Fonte di proteine • Ad alto contenuto di fibre
• A basso contenuto di zuccheri • A basso contenuto di grassi
Vai su www.weetabix.it e scopri tanti modi diversi di gustare tutto il buono delle formelle Weetabix.



ITALIAN PRODUCT
CRUELTY Free
www.schesir.com
Schesir®
NATURE FOR CAT&DOG
LA RICETTA DELLA CROCCHETTA PERFETTA
1 Sola proteina
di origine animale
PER FAVORIRE LA DIGESTIONE E PREVENIRE LE INTOLLERANZE ALIMENTARI.
Lievito
DI BIRRA
e Omega3
PER SUPPORTARE LE DIFESE IMMUNITARIE
E IL BENESSERE DI PELO E CUTE
FOS
(FRUTTOLIGOSACCARIDI)
PER UN INTESTINO PIÙ SANO
E PER AIUTARE A CONTROLLARE
I CATTIVI ODORI
Polpa di barbabietola essiccata
RICCA DI SALI MINERALI
E FIBRE AD AZIONE PREBIOTICA
Piante
AROMATICHE ESSICCATE
CON ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE
PER CONTRASTARE I RADICALI LIBERI
con
VITAMINE E SALI MINERALI
Niente coloranti e conservanti
IN VENDITA NEI NEGOZI SPECIALIZZATI
ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE MEDICHE VETERINARIE
TUTTE LE FORMULE DELLA GAMMA SECCO SCHESIR SONO NUTRIZIONALMENTE APPROVATE DAL DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE VETERINARIE - ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA.

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Ingredienti che fanno bene, preparati in modo sano e sempre goloso. Donna Hay non crede nelle diete ma promette una ghiotta tavola del benessere. Sembrerebbe una ricetta impossibile ma basta sfogliare il nuovo libro per rendersi conto che si può vivere “una vita in equilibrio” senza rinunciare a piatti golosi e stuzzicanti. L’autrice continua il percorso verso una alimentazione che sia corretta e di gusto, già intrapreso con ‘Stagioni’ e ‘Fresh and Light’. Non mancano quindi dolci e dessert rustici e sfiziosi per chiudere con soddisfazione un pasto, senza esagerare.

LIFE IN BALANCE

di Donna Hay, Guido Tommasi Ed., a 28 €



“Il segreto è trovare un equilibrio. Nel libro condivido le mie ricette quotidiane per sentirsi bene, arricchite dai superfood. È il mio approccio più fresco al cibo - con un sacco di bontà furbe”

l’autrice, dall’introduzione del libro



IL CUCCHIAIO D’ARGENTO

X Edizione, Editoriale Domus, a 49 €

Dal 1950 è stato considerato uno dei più classici regali di nozze per l’abbondanza di ricette tradizionali e moderne, rese facili da consultare e realizzare con la formula che lo ha reso famoso, e negli anni ha continuato a campeggiare in innumerevoli cucine. Il libro è oggi alla 10° edizione, totalmente rinnovata senza perdere lo stile caratteristico e la cura del dettaglio: tra le novità, una breve scuola di cucina di base con i trucchi e tre nuovi capitoli in omaggio alle tendenze recenti, dedicati al piatto unico, al mini pasto di pausa pranzo e alle conserve fatte in casa.

QUALCOSA DI BUONO DA IMPACCHETTARE

“I doni di Irene”, a 22,50 € e “Finalmente Natale”, a 25 € entrambi di Guido Tommasi Editore

Il primo libro presenta ricette semplici e facili, golosità per la tavola e per la dispensa, da preparare e condividere sotto l’albero. Accompagnate da ricordi e da consigli, dalla scelta di carta e nastri fino al confezionamento dei doni. Il secondo racconta la gioa di preparare la festa, di intrecciare ghirlande golose e dosare zuccheri e spezie, di sorseggiare vin brulé e preparare in compagnia piatti intriganti e profumati: due volumi da regalare a Natale ma da leggere tutto l’anno.



CACCIAGIONE

di Stéphane Reynaud, Guido Tommasi Editore, a 35 €

Di pelo o di piuma. Le ricette di questo volume illustrato deliziosamente rievocano momenti insieme, giornate in campagna con la famiglia e serate invernali in cascina o in baita con gli amici. Rispetto per gli animali e omaggio ai sapori intensi dei piatti di selvaggina con cui nonne e mamme salutavano la stagione fredda. Con qualche idea golosa per non tornare mai dal bosco a mani vuote.





LA GASTRONOMIA CHE VIENE DAL FREDDO

“La cucina nordica”, L’Ippocampo, a 39,90 € e “La nuova cucina del Nord”, Guido Tommasi, a 35 €

Dalla Danimarca a Capo Nord, nel primo libro lo chef Magnus Nilsson illustra ricette e tecniche culinarie di queste terre estreme. Nel secondo, Simon Bajada, fotografo, chef e foodstylist svedese, racconta e fa assaporare al lettore atmosfere e fornelli scandinavi. Con gli ingredienti sostitutivi per chi cucina al... Sud. Per chi ha amato “Zanna bianca” e vuole osare in cucina.

Panettoni ripieni

ARRICCHITI DI FARCITURE GOLOSE E DECORATI CON FRUTTA ESOTICA E CREME, SI TRASFORMANO IN DOLCI SONTUOSI, CHE SUGGELLANO I PRANZI DELLE FESTE

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo, styling Studio Salaris, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Con crema al pistacchio e ananas caramellato

pag. 138



Nella pagina accanto: piatto Marie Daage, bicchiere Royal Family, posate Mepra, tessuto Once Milano. Indirizzi a pagina 6

Con crema agrumata al cardamomo e arance candite

pag. 138









PANETTONE ESOTICO CON MOUSSE DI LIME E PAPAIA

PER 8 PERSONE

un panettone alto di 1 kg - 300 g di zucchero - 3 uova - 7 lime non trattati - 500 g di yogurt greco - 2 dl di panna fresca - 1 papaia - 30 g di burro - 10 g di gelatina in fogli

● **1** Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Asportate la calotta del panettone con un coltello. ● **2** Tagliate la mollica lungo la circonferenza, lasciandone attaccati 2 cm alla crosta. ● **3** Staccate delicatamente la mollica dal fondo in un pezzo solo. ● **4** Riducete la parte asportata a fette in verticale. ● **5** Lavate i lime, asciugateli, grattugiate la scorza di 2 e trasferitela in una casseruola. Spremete i 2 lime con altri 2 e versate il succo nella casseruola. Aggiungete il burro, 200 g di zucchero e portate a ebollizione leggera fino a quando lo zucchero si è sciolto. Fuori dal fuoco unite le uova sbattute, rimettete la casseruola sul fuoco e cuocete la crema su fiamma bassissima, senza mai farla bollire, fino a che si addensa. Unite la gelatina scolata e strizzata, mescolate fino a che si è sciolta e lasciate raffreddare. ● **6** Amalgamate lo yogurt con la crema al lime preparata, poi unite anche la panna precedentemente montata e trasferite il tutto in una tasca da pasticceria. ● **7** Disponete nel panettone svuotato le fette di mollica, appoggiandole verticalmente sul lato lungo a una distanza di circa 2 cm l'una dall'altra. ● **8** Farcite il panettone spremendo la crema dalla tasca, tra una fetta e l'altra e sopra. Trasferitelo in frigo. Tagliate a julienne la scorza di 2 lime, mettetela in una casseruola con lo zucchero rimasto e 1 dl di acqua, portate a ebollizione e cuocete fino a che lo sciroppo si addensa. Versatelo su un foglio di carta da forno, stendetelo in un disco del diametro del panettone e lasciatelo raffreddare. Trasferitelo sopra il panettone e completate con la papaia pulita e tagliata a tocchetti e la scorza grattugiata del lime rimasto.

ELABORATA ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 20 minuti ● 650 cal/porzione











Alzatina Fiorirà un giardino, lucine EDG.
Indirizzi a pagina 6


VICENZOVO
CON FARINA MACINATA A PIETRA
PASTICCERIA
MATILDE VICENZI
PIÙ CONSISTENTE ALL'INZUPPO
300 g ℮
Con uova fresche da allevamento a terra.
AMARETTO D'ITALIA
RICETTA TRADIZIONALE ITALIANA
NUOVA RICETTA
NET WT 200 g ℮
Con mandorle di Sicilia



BERE GIUSTO
La moderata dolcezza del panettone e la sua particolare tattilità evocano uno spumante amabile e leggiadro che, però, non basta con ripieni così pregnanti, sui quali vanno misurate anche bevande diverse dal vino. È il caso del semifreddo e del panettone con ganache, che accompagneremo con un Rum invecchiato; invece un liquore al caffè oppure un Anice secco sono l'ideale sul meringato al caffè. Le versioni farcite con crema all'arancia, mousse esotica e crema al pistacchio meritano la solare energia di un Passito di Pantelleria, che incontra la frutta e ne gratifica la freschezza.

Semifreddo di panettone con pere al Cognac e mandorle pralinate

pag. 138

Piatto Marie Deaage.
Indirizzi a pagina 6



CON MERINGA, CREMA AL CAFFÉ E MASCARPONE

PER 10 PERSONE
un panettone basso di 1 kg - 500 g di mascarpone - 3 tuorli - 2 albumi - 130 g di zucchero - 1 cucchiaio di caffé liofilizzato in polvere - 1 mandarino candito

● **1** Incidete la calotta del panettone in modo da ottenere un quadrato di 8 cm di lato circa x 4-5 cm di altezza. Estraetelo delicatamente ed eliminate anche la mollica restante, lasciandone attaccati 2 cm alla crosta e svuotando il panettone. Tritate nel mixer la mollica asportata.
● **2** Montate i tuorli con 80 g di zucchero fino a che sono bianchi e spumosi, unite il caffé, il mascarpone e il mandarino candito tritato finemente e amalgamate il tutto. Aggiungete la mollica tritata e mescolate. Farcite il panettone con il composto, chiudetelo con la parte di calotta asportata e mettetelo in frigo per 6-8 ore.
● **3** Montate gli albumi con lo zucchero rimasto fino a ottenere una meringa lucida e soda. Riprendete il panettone, spalmate sul quadrato asportato la meringa preparata ebruciatela con un cannello da cucina o sotto il grill del forno ben caldo.

MEDIA ● **Preparazione 30 + riposo** ● **Cottura 2 minuti** ● **645 cal/porzione**



CON CREMA AL PISTACCHIO E ANANAS CARAMELLATO

PER 10 PERSONE
un panettone alto di 1 kg - 180 g di pasta di pistacchi - 400 g di formaggio cremoso da spalmare - 80 g di zucchero a velo + quello per decorare - 2 dl di panna fresca - 200 g di ananas pulito - 40 g di zucchero di canna

● **1** Asportate con un coltello la calotta del panettone e tenetela da parte. Tagliate la mollica lungo la circonferenza del dolce, a 2 cm dalla crosta, prelevatela delicatamente staccandola dal fondo e riducetela a dadini.
● **2** Lavorate il formaggio per renderlo molto morbido e mescolatelo con la pasta di pistacchi. Con le fruste elettriche montate la panna e lo zucchero a velo, amalgamateli alla preparazione precedente e unite la mollica a dadini.
● **3** Mescolate il composto, tenetene da parte 2 cucchiai colmi e con il rimanente farcite il panettone. Riposizionate la calotta sul dolce, disponetevi al centro il composto tenuto da parte e mettete il panettone in frigorifero per 30 minuti.
● **4** Tagliate l'ananas a fettine sottilissime, disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, cospargetele con lo zucchero di canna e cuocetele in forno preriscaldato a 220° per circa 25 minuti, fino quando lo zucchero inizia a caramellare. Lasciate raffreddare. Togliete il panettone dal frigorifero, decoratelo con l'ananas caramellato e completate con una leggera spolverizzata di zucchero a velo.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 640 cal/porzione



CON CREMA AGRUMATA AL CARDAMOMO E ARANCE CANDITE

PER 8 PERSONE
un panettone di 1 kg- 1/2 litro di latte - 6 tuorli - 300 g di zucchero - 3 arance non trattate - 15 g di gelatina in fogli - 1/2 litro di panna fresca - 2 bacche di cardamomo - un pizzico di sale

● **1** Lavate 2 arance e tagliatele a fette dello spessore di circa 2 mm. Versate 200 g di zucchero in una casseruola con 3 dl di acqua, portate a ebollizione, unite le fette di arancia e cuocete su fiamma bassa per 20 minuti o fino a quando sono trasparenti e candite. Fatele raffreddare nello sciroppo poi scolatele su una gratella.
● **2** Preparate la crema. Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Con una frusta montate i tuorli con lo zucchero rimasto e il sale fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la scorza grattugiata dell'arancia rimanente e le bacche di cardamomo schiacciate. Versate a filo il latte intiepidito, mescolate, trasferite in una bastardella e cuocete a bagnomaria per circa 10 minuti fino a che la crema vela il cucchiaio. Aggiungete la gelatina scolata e strizzata e mescolate fino a che si è sciolta. Fate intiepidire.
● **3** Montate metà della panna. Filtrate la crema con un colino e unitela fredda alla panna. Asportate con un coltello la calotta del panettone e tenetela da parte. Tagliate la mollica lungo il bordo, a 2 cm dalla crosta, prelevatela, riducetela a dadini e mescolatela con la crema.
● **4** Farcite il panettone, ricomponetelo e mettetelo in frigo per 8 ore. Montate la panna rimasta, spalmatela sulla calotta e decorate con le arance candite.

ELABORATA ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 710 cal/porz.



SEMIFREDDO CON PERE AL COGNAC E MANDORLE PRALINATE

PER 10 PERSONE
un panettone alto di 1 kg - 500 g di pere Williams - 100 g di mandorle pralinate - 3 dl di panna fresca - 3 albumi - 280 g di zucchero - 1 bicchierino di Cognac - 1 limone

● **1** Versate 1 litro di acqua in una casseruola, unite 200 g di zucchero e portate a ebollizione. Sbucciate le pere, bagnatele con il succo del limone, trasferitele nella casseruola, unite il Cognac e cuocetele per 20 minuti o fino a quando sono morbide ma non sfatte. Spegnete e lasciatele raffreddare nel loro liquido di cottura. Tenetene da parte una per il decoro, mondate e tagliate a tocchetti le rimanenti.
● **2** Tritate nel mixer le mandorle pralinate e mettetene da parte 2 cucchiai. Con le fruste elettriche montate gli albumi con lo zucchero rimasto fino a ottenere una meringa soda; in un'altra ciotola montate 2 dl di panna e amalgamatela con gli albumi e le pere a tocchetti.
● **3** Asportate con un coltello la calotta del panettone. Tagliate la mollica lungo la circonferenza del dolce, a 2 cm dalla crosta, prelevatela delicatamente staccandola dal fondo e spezzettatela. Riempite il panettone alternando strati di composto di pere e di mollica.
● **4** In una ciotola montate la panna rimasta, spalmatela sul panettone, cospargetela con le mandorle tritate rimaste e ponete in freezer per 6 ore. Circa 40 minuti prima di servire levate il panettone dal freezer e decoratelo con la pera rimasta tagliata a metà e a spicchi.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 445 cal/porzione

Il genio dell'éclair

UNA VOCAZIONE PER LUSSO, BELLEZZA E DESIGN, CHRISTOPHE ADAM È AUTORE DI UNA COLLEZIONE DI PICCOLI CAPOLAVORI DEL GUSTO, IN CONTINUA EVOLUZIONE

testi di Daniela Falsitta e Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



È alto, magro e bello Christophe Adam, il pasticciere francese che ha creato gli "Éclair de génie", affascinanti come lui e in più buonissimi. Pensare che è anche goloso, ghiotto del burro ricco e salato della sua Bretagna (è nato nel Finistère 44 anni fa) e di tutte le creme con cui farcisce i suoi "lampi di genio". Tanto poi, per smaltire i prevedibili assaggi, gioca a golf, corre almeno 50 chilometri a settimana e lavora moltissimo per trovare continue ispirazioni. Una delle sue intuizioni più azzeccate è stata prendere un comune dessert francese, quell'éclair che si trova in tutti i panifici di Parigi, e farne il suo capolavoro.

> segue a pag. 142



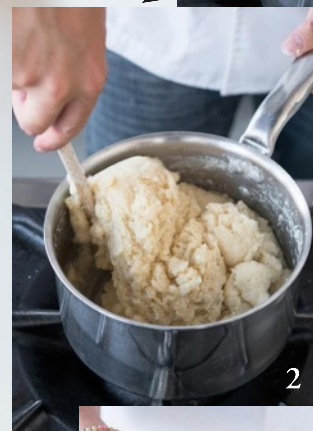
all'interno, un soffice delicato ripieno





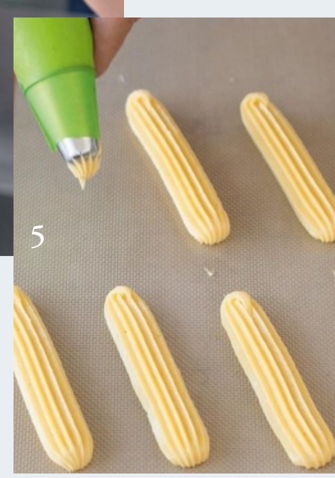
un tocco di vaniglia nel latte


1


2


3


4


5

> segue da pag. 141

Apportandovi alcune modifiche: dove la versione classica prevedeva misure abbondanti e una crema che ti cola addosso, gli Éclair de génie sono ideali per essere portati a spasso come un gelato. Per non parlare dell'infinita varietà di gusti: almeno 300! D'altronde Adam non è nuovo a certi exploit. Il Crillon di Parigi lo scelse anni fa per sviluppare dolci sorprendenti per lusso ed esclusività, mentre il grande Fauchon, gli affidò l'ideazione dei suoi snack più chic. Obiettivi raggiunti, fino al momento in cui ha spiccato il volo. Il successo degli Éclair de génie è arrivato subito, insieme a una catena di boutique dove il piacere dell'assaggio è pari a quello degli occhi.

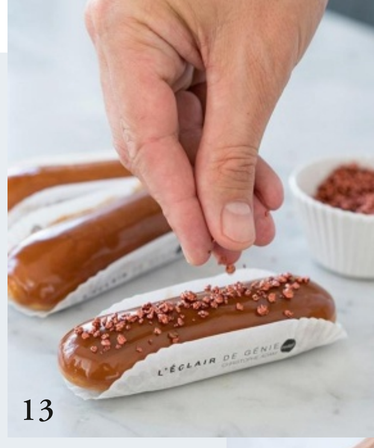
> segue a pag. 145

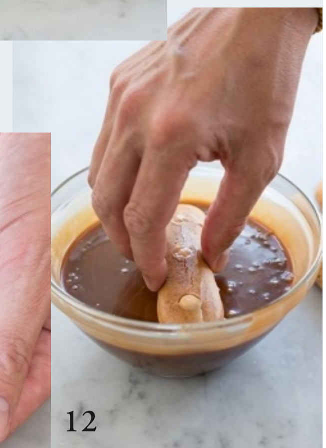
TROVATE IL VIDEO DI QUESTE RICETTE ON LINE SU SALEPEPE.IT

ECLAIR CARAMELLO AL BURRO SALATO

PER 10 ÉCLAIR
per la pâte à choux: 160 g di latte intero - 160 g di burro - 160 di acqua - 6 g di zucchero semolato - 4 g di sale fine - 8 g di estratto di vaniglia - 160 g di farina tipo 55 - 4-5 uova intere
per la crema caramello: 90 g di zucchero semolato - 56 g di burro - 175 g di mascarpone - 115 g di panna fresca al 35% di grassi - 1 g di gelatina in fogli o in polvere - 7 g di acqua - un pizzico di fior di sale
per la glassa caramello: 30 g di sciroppo di glucosio - 110 g di zucchero semolato - 60 g di acqua - 230 g di panna fresca al 35% di grassi - 10 g di gelatina in fogli - 30 g di cioccolato Caramélia Valrhona (o di cioccolato al latte) - 1 g di fior di sale

● **1** Preparate la pâte à choux. Mettete sul fuoco una casseruola con il latte, l'acqua, il burro, il sale, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.
● **2** Quando il latte bolle versate tutta la farina in una volta e mescolate con una spatola fin quando il composto si stacca delle pareti del recipiente.
● **3** Trasferite l'impasto nel tazzone del mixer e lavorate con il gancio "a foglia" per qualche minuto per raffreddarlo. Continuando a lavorare incorporate le uova, poche alla volta, in modo da emulsionarle perfettamente.
● **4** Alla fine dovrà risultare un impasto liscio che, sollevato con la spatola tenderà a "stracciarsi". Trasferitelo in un sac à poche in cui avrete inserito una bocchetta dentellata larga circa 2 cm.
● **5** Preparate gli éclair. Appoggiate un tappetino di silicone (o un foglio di carta forno) su una placca e fatevi scendere il composto a strisce lunghe 11 cm.
Per la cottura utilizzate il forno ventilato. Scaldatelo a 250°, spegnete, quindi infornate gli éclair: quando la pasta si è gonfiata riaccendete il forno a 160°, socchiudete lo sportello e cuocete per 12-16 minuti.
● **6** A fine cottura sfornate gli éclair e lasciateli raffreddare.
● **7** Preparate la crema caramello: idratate la gelatina nell'acqua per almeno 5 minuti. Raccogliete lo zucchero in una casseruola a fondo spesso e cuocetelo fino a ottenere un caramello bruno. Aggiungete il burro a pezzetti e il fior di sale, poi sfumate con la panna che avrete scaldato a parte.
● **8** Lasciate intiepidire fino a 50°, quindi unite la gelatina. Versate il caramello nel bicchierone del frullatore, unite il mascarpone e frullate. Tenete la crema ottenuta in frigorifero per almeno 2 ore prima di utilizzarla.
● **9** Preparate la glassa: versate in una casseruolina a fondo spesso il glucosio, unite lo zucchero e 40 g di acqua e cuocete fino a ottenere un caramello; aggiungete la panna calda in tre volte e continuate la cottura fino a raggiungere 110-112°: controllate la temperatura con l'apposito termometro.
● **10** Unite la gelatina reidratata nella rimanente acqua, il sale e il cioccolato. Mescolate ed emulsionate con il mixer a immersione.
● **11** Praticate sulla base di ciascun éclair, con un bastoncino, 3 fori, poi farciteli con la crema caramello fatta scendere da una tasca usa e getta.
● **12** Scaldate la glassa al microonde e intingetevi gli éclair dalla parte non bucata.
● **13** Adam guarnisce questi éclair con zucchero frizzante ricoperto di cioccolato che potrete sostituire, a piacere, con croccantini ricoperti di cioccolato e una spolverata di "polvere d'oro" acquistata in pasticceria.


13


12


11

gli éclair accolgono la crema


10


9


6

dorate magie dal forno


7

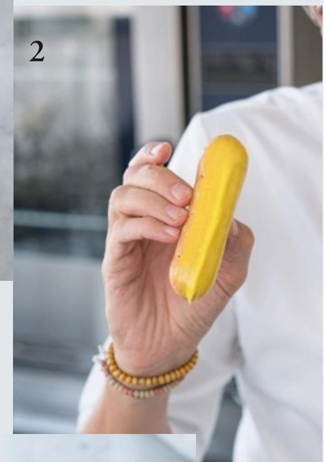

8

uno specchio di glassa luccicante



la dolce firma de l'éclair de génie


1


2


3

> segue da pag. 142

Abbiamo incontrato Adam a poche ore dall'inaugurazione di 2 nuovi negozi di Milano (corso di Porta Ticinese 76 e corso Garibaldi 55). È stata l'occasione giusta per conoscerlo e chiedergli quale sia il ripieno che ama di più. "Sicuramente il caramello al burro salato è una presenza costante in tutte le mie collezioni.", dice Adam, "Ma lo sforzo è proporre continuamente nuovi gusti legati agli ingredienti di stagione, alle feste e anche al Paese che mi ospita, come nel caso dei ripieni al mascarpone e al panettone, dedicati proprio a Milano". Anche la decorazione è sempre nuova: non solo gli éclair, ma anche quella delle boutique, studiate per splendere. "Tutto ciò che è bello mi piace. Il design è la mia passione e me ne occupo personalmente: arredamento, packaging, marketing, faccio tutto da solo", continua, "perché il mio lavoro non è solo preparare una ricetta.

> segue a pag. 146

PROFUMATA ALTERNATIVA: GLI ÉCLAIR CITRON-YUZU

Farciti con crema e glassa al limone sono un'altra ghiotta performance del pasticciere francese. Per la crema al limone: scaldate 80 g di succo di limone con 15 g di scorze, 2 uova intere e 100 g di zucchero semolato; portate a ebollizione, filtrate e lasciate raffreddare fino a 45°; aggiungete 145 g di burro a pezzetti e 15 g di pasta di yuzu (varietà di limone molto aromatica usata nella cucina orientale, potete sostituirla con le scorze di mezzo lime), mixate e conservate al freddo. Per la glassa al limone: scaldate 50 g di panna con 10 g di scorze di limone, filtrate su 80 g di cioccolato fondente e 2 g di gelatina; unite 50 g di nappage (glassa morbida in vendita anche già pronta). Praticate 3 piccoli fori negli éclair, farciteli con la crema al limone e passateli nella glassa al limone (foto 1); fate scolare la glassa in eccesso (foto 2), sistemateli su un piatto e decorateli con dischetti di streusel, o biscottini croccanti di nocciole, e meringhette (foto 3).

onde di crema vellutata

CON CIOCCOLATO E CAFFÈ: GLI ÉCLAIR TIRAMISU
La fantasia di Adam prende spunto da un dolce classico per una creazione da grandi golosi. Preparate una ganache al caffè: portate a ebollizione 60 g di panna con 2 g di caffè solubile e dopo 15 minuti versatela, in due volte, su 90 g di cioccolato Dulcey (cioccolato bianco al caramello); aggiungete 2 g di estratto di caffè, mixate e fate raffreddare. Tagliate via la parte superiore degli éclair (foto 1). Sistemate all'interno un bastoncino di biscotto inzuppato in una bagna preparata con 250 g di caffè espresso, 100 g di zucchero di canna e 2 g di estratto di caffè (foto 2). Farcite gli éclair con la ganache al caffè. Montate 110 g di mascarpone con 160 g di panna fresca, 20 g di zucchero semolato e 10 g di zucchero a velo e profumate con 3 g di sciroppo alla vaniglia. Ricoprite gli éclair con la crema al mascarpone fatta scendere "a onde" da un sac à poche (foto 3), infine guarnite con gocce di caramello al caffè (foto 4) e zucchero frizzante ricoperto di cioccolato (in vendita on line).



> *segue da pag. 145*

Si tratta di raccontare una storia. Un dolce deve poter trasmettere le sue radici e interpretare presente e futuro". E alla ricetta giusta come si arriva? "Per me cucinare è il risultato di ciò che ho visto e mi ha emozionato. L'ispirazione potrebbe scaturire da una foto, da un buon tiramisù, da una rivista, da un profumo, da un viaggio esotico. Qualche volta, per fortuna, l'idea mi è caduta dal cielo". Dopo nove boutique aperte a Parigi e sei tra Giappone e Hong Kong, Milano è la prima tappa estera europea. "In Italia c'è una grande cultura gastronomica, una competenza eccezionale, due anni fa la mia équipe è stata campione del mondo di pasticceria. Eppure siete ancora molto classici, dovreste osare di più. Perché avete gusto, curiosità e vi piacciono le novità. Ecco perché mi trovo così bene qui".

all'interno un biscottino al caffè


1


2


3


4

La regina delle feste



LA PASTA FRESCA È IL MIGLIOR INGREDIENTE DI UNA TAVOLA IMPORTANTE: FARLA IN CASA CON ATLAS 150 MARCATO È FACILISSIMO!

Da che mondo è mondo, la pasta fresca dona alle feste un sapore unico e prezioso. Ripiena o non, soprattutto nel periodo natalizio, è l'ingrediente immancabile delle tavole conviviali intorno alle quali riuniamo le persone a noi più care. Oggi più che mai è facilissimo prepararla direttamente in casa con la macchina Atlas 150 di Marcato Design, azienda con più di 85 anni d'expertise nel settore. Con Atlas 150 utilità e funzionalità si uniscono in un design dalle linee contemporanee per darti la possibilità di realizzare in poco tempo ben tre tipi di pasta: la sfoglia per le lasagne, tagliatelle e tagliolini. Alla macchina possono essere inoltre applicati 13 accessori, venduti separatamente, per sbizzarrirsi nella creazione di tanti altri formati di pasta. Il regolatore di cui è dotata ha 10 posizioni per ottenere lo spessore di sfoglia desiderato, dal più sottile (0,6 mm) al più spesso (4,8 mm). Facilissima da fissare al piano di lavoro, è disponibile anche con il motore PastaDrive che, grazie all'attacco a baionetta, si innesta con grande semplicità.





Pura e sana al 100%

Atlas 150 Marcato è la prima macchina per la produzione di pasta realizzata in ogni sua parte con materiali che non rilasciano pericolosi metalli pesanti anche dopo lunghe ore di funzionamento, garantendo così un prodotto puro e sano al 100%. Per questo motivo Marcato offre una garanzia estesa di ben 10 anni.
È disponibile in 9 colorazioni (rame, verde, oro, blu, rosso, nero, rosa, silver e azzurro per adattarsi ad ogni ambiente cucina.

MARCATO
IS MADE IN ITALY

Disponibile nei migliori negozi di casalinghi. Per ulteriori informazioni: **www.marcato.it**



Merry Xmas!

DONI UNICI DA APPUNTARE NELLA PROPRIA LISTA DEI DESIDERI, PER PREPARARE E SERVIRE VERE GOURMANDISE. BUON NATALE A TUTTI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, foto di Marco Azzoni

● **1** La scritta Noel è in porcellana opaca, così leggera da lasciare trasparire la luce delle decorazioni (Wedgwood, ogni lettera misura cm 15,5x15, 123 €). ● **2** Per portare in tavola il panettone è perfetta l'alzata Medusa Gala in porcellana con eleganti arabeschi dorati (collezione Versace per Rosenthal, diametro cm 21, 323 €). ● **3** Porta la firma di Aldo Cibic il vassoio Colony in alluminio proposto in tre misure (Paola C., a partire da cm 33x33x8h, 175 €). ● **4** Riprende le linee tondeggianti degli Anni 50 l'impastatrice color rosa confetto disponibile in altri 5 colori (Smeg, 549 €). Decorazioni natalizie, lucine e vestito di Babbo Natale di Viridea. Si ringrazia per l'ospitalità Atelier Bellinzona. Indirizzi a pagina 6


HOME MADE WITH LOVE
In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo proprio tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.
BUONE FESTE DA tescoma.
bistecchiera smartCLICK art. 605066
scopri tutti i modelli smartCLICK:
tescoma.
la passione in cucina.
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546

● **1** Per una cucina semplice e sana, Crock-Pot cuoce lentamente e a bassa temperatura; elettrica, consuma quanto una lampadina (Nital, 44,90 €). ● **2** Bollitore elettrico vintage disponibile in sei colori (Smeg, cm 22,6x 17,1x24,8h, 139 €). ● **3** Preparare lasagne, fettuccine, tagliolini fatti in casa per il pranzo di Natale è facile con la macchina in acciaio inox (Tescoma, 39,90 €). ● **4** Tea time con il servizio in porcellana color giallo limone (Tea Garden Lemon & Ginger, Wedgwood, set tazza, piattino e piatto dessert 100 €, mug 43 €). ● **5** Realizzata in una particolare argilla da fiamma di alta qualità, la tajine consente cotture sane e naturali su fiamma, forno, microonde e piastra elettrica (Sapore & Benessere di Wald, 125,85 €). ● **6** In acciaio inox con finitura vintage la grande pentola (Sambonet, 111,50 €). ● **7** Con il mulino casalingo si preparano in pochi minuti sia fiocchi sia farina da cereali (Marga Mulino di Marcato, 89,90 €). ● **8** Servizio di piatti in ceramica per tavole country (Ceramichesiciliane, set 3 pezzi, 36 €). Decori Viridea. Si ringrazia Atelier Bellinzona. Indirizzi a pagina 6




CHRISTMAS IS SHARING
SCATTA E VINCI
Partecipa al concorso CHRISTMAS IS SHARING, condividi la foto della tua tavola Guzzini, puoi vincere un fantastico viaggio e 300 euro di shopping Guzzini.
Scopri il regolamento e i dettagli del concorso sul sito natale2016.fratelliguzzini.com
guzzini
MADE IN ITALY SINCE 1912
Concorso valido dal 27/11/2016 al 08/01/2017 - Montepremi: € 1.999,50
www.fratelliguzzini.com
ADV Komma



● **1** Per diete salutiste con lo Spiralizer elettrico si possono preparare tagliolini di carote, zucchine, rape e patate (Kenwood, 80 €). ● **2** Brocca in caramica porcellanata (Snowflakes di Pagnossin, 50 €). ● **3** Per preparare pappardelle, reginette, crostoli, agnolotti e tortellini ci vuole il tagliapasta Pastabike (Marcato, 19,90 €). ● **4** Casseruola in ghisa smaltata, anche in rosso, con coperchio (Prestige Cast di Künzi, diam. cm 20x10h, 101,70 €). ● **5** Tovaglia in lino froissé color mirtillo (Society, cm 170x240, 295 €). ● **6** Tovaglioli in organza (Lisa Corti, set da sei a 36 €). ● **7** Tavolino in metallo (Wok di Alf DaFrè, diam. cm 27,5x50h, 106 €). ● **8** Portabottiglie in acciaio inox a doppia parete che garantisce la temperatura ottimale del vino e ciotola in bone china (Alessi Circus, rispettivamente 145 € e 28 €). ● **9** Tavolino verniciato nel color ghisa (Tuft di Alf DaFrè, diam. cm 60x36h, 244 €). ● **10** Casseruolina in ghisa color paprika (Terra.Cotto di Sambonet, 50 €). ● **11** Cesta in resina flessibile Fish Design by Gaetano Pesce (Corsi Design, diam. cm 30x14, 427 €). ● **12** Ciotola in materiale plastico SAN, in quattro colori (Le murrine di F.lli Guzzini, diam. cm 25x11h, 29 €). ● **13** Portacandele in acciaio verniciato (Nappula di Iittala, cm 10h e cm 18h, da 36,90 €). ● **14** Caraffa in vetro colorato (Karaffina di Paola C., diam. cm 12,5x16h, 181 €). ● **15** Tre tagli di pasta diversi con la rotellina in lega di alluminio (Marcato, 24,90 €). Decori Viridea. Si ringrazia per l'ospitalità Raffaella Cosma di Lou&Mi. Indirizzi a pagina 6


la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA SCUOLA DI SALE&PEPE
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5, a Milano, a pochi passi dal Duomo.
UN REGALO
personalizzabile adatto a tutti i gusti e i livelli di complessità!
Acquistalo subito su
www.scuoladicucina.it/regala-corso-cucina
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
IN COLLABORAZIONE CON
ca' puccino
NEFF
Arclinea
SPONSOR UFFICIALI
Emilia Zaini
Cioccolato dal 1913
PHILIPS
Insal'arte
Saeco
Molino Grassi
MEGGLE
Exquisa
MONINI
SPONSOR TECNICI
tescoma
Con te in cucina
MARCATO
CIÙ CIÙ
irinox
Emile Henry
GRUPPO MONDADORI



1 La frittura sana non è un ossimoro: grazie al vortice d'aria calda della friggitrice AirFryer basta un solo cucchiaio d'olio per avere fritti croccanti; inoltre si può usare anche per arrostire, grigliare, gratinare, riscaldare e scongelare (Philips, 279,99 €).
2 Il Minipimer di nuova generazione ha un motore da 1000W, è dotato di tre tecnologie innovative e ha la velocità regolabile (MultiQuick 9 di Braun, 150 €).
3 Bicchiere in rame per Moscow Mule (KnIndustrie, 24 €). **4** Piatto dolce, piano e sottopiatto in fine bone china con decori rinascimentali rivisitati (Renaissance Red di Wedgwood, rispettivamente 38 €, 44 €, 50 €).
5 Vassoio in metallo argentato (Albi di Christofle, cm 43x31, 790 €).
6 In sottile porcellana bianca la tazzina espresso, il piattino dorato, quello bianco e la tazza con manico (Collezione Tac Palazzo Roro di Rosenthal Studio-Line, rispettivamente 25 €, 29,50 €, 19,50 €, 36 €). **7** Set olio e aceto Lilì & Lulù in vetro soffiato (Paola C., 134 €).
8 Caraffa in vetro Basic con tappo basculante in rame (WMF 50 €).
9 Calici in vetro cristallino con riga di colori diversi sullo stelo, utile per distinguere il proprio (Tescoma, set di sei, 35 €). **10** Tovaglia in leggera organza con decori dorati (Lisa Corti, cm 110x110, 60 €). Decori natalizi Viridea. Si ringrazia per l'ospitalità Atelier Bellinzona. Indirizzi a pagina 6



● **1** L'affettatrice elettrica multiuso è pieghevole e ha la lama in acciaio inox (Una 91 di Graef, cm 35x8x43h, 428 €).
● **2** Vassoio in alluminio Live/Ly con finitura in ferro brunito e cordino in cuoio per appenderlo (KnIndustrie, diam. cm 50, 48 €).
● **3** Effetti scintillanti per la caraffa in materiale plastico (Tiffany di F.lli Guzzini, 18,90 €). ● **4** L'uovo in acciaio contiene il servizio di posate in metallo argentato per sei persone (Mood di Christofle, 950 €).
● **5** Stampi in silicone per creazioni speciali: la stella del kit Magic Star si circonda di altre punte per comporre stelle dai sapori e colori diversi; con il tappetino del kit Frozen Buche si realizzano tronchetti gelato con decorazioni in rilievo (Silikomart, rispettivamente 20,90 € e 21,90 €).
● **6** Alzatina a due piani in acciaio bianco (Dressed di Alessi, 140 €). ● **7** Posate in acciaio dalle linee vintage (1965 di Sambonet, 5,50 € l'una). ● **8** La casseruola antiaderente è impilabile e salvaspazio grazie al manico rimovibile ed è adatta a tutte le fonti di calore (Ingenio di Lagostina, casseruola diam. cm 20, 28,90 €, coperchio 16,90 €, manico 18,90 €). ● **9** La padella ha rivestimento antiaderente che simula la pietra naturale, è resistente e adatta a tutti i piani cottura, va anche in forno (President di Tescoma, diam cm 20, 34,90 €).
● **10** È il primo robot da cucina connesso alla sua App, che cucina un numero illimitato di ricette, a 13 velocità e 21 temperature (i-companion di Moulinex, 899 €).
Decorazioni Viridea. Si ringrazia Raffaella Costa/Lou&Mi. Indirizzi a pagina 6



Pane dolce
alla cannella, pag. 164

Delizie homemade

SPECIALITÀ FAI DA TE, SPESSO SORPRENDENTI: DALLE GHIOTTONERIE DOLCI PIÙ SFIZIOSE AL BURRO AROMATIZZATO CHE ACCOMPAGNA CARNI O PESCI

a cura di Paola Mancuso; ricette, realizzazione e styling di Antonella Pavanello; foto di Beatrice Pilotto





Caramelle
mou al fleur
de sel, pag. 164





In queste pagine: rocchetti di nastri Zuccherofilato merceria; retina Tiger; forbici Riad. Indirizzi a pagina 6.

MARMELLATA DI KUMQUAT ALL'ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

PER CIRCA 8 VASETTI DA 370/400 ML
1,4 kg circa di kumquat - 650 ml di succo d'arancia fresco - 2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato - 2 buste di pectina (Fruttapec 2:1) - 1 kg di zucchero - il succo di 2 limoni

● **1** Lavate molto bene i kumquat, sfregandoli con le mani sotto l'acqua corrente. Asciugateli e tagliateli a fettine di 2 mm di spessore, eliminando i semini mano a mano che li affettate; riunitele in una ciotola e pesatene 1,350 kg. Mescolatele con il succo d'arancia e lo zenzero.
● **2** In una pentola in acciaio a bordi alti mescolate lo zucchero con la pectina; unite i kumquat a fettine con il succo d'arancia. Mettete la pentola sul fuoco, portate a ebollizione e cuocete, mescolando spesso, per circa 8 minuti.
● **3** Togliete la pentola dal fuoco, mescolate per 1 minuto per far dissolvere l'eventuale schiuma che si è formata e mettete di nuovo sul fuoco. Unite il succo dei limoni, riportate a ebollizione e cuocete, sempre mescolando, per altri 3-4 minuti. Versate la marmellata bollente nei vasetti sterilizzati (lavati e fatti asciugare nel forno a 100° per 30 minuti) riempiendoli fino a 1 cm dal bordo, chiudeteli ermeticamente e capovolgeteli. Dopo 5 minuti rigirate i vasetti e fateli raffreddare completamente. Attendete almeno 24 ore prima di utilizzare la marmellata.
Si conserva fino a 1 anno.

FACILE ● Preparazione 3 ore ● Cottura 12 minuti ● 645 cal/vasetto



Mini sbrisolone salate alla curcuma carote e pinoli, pag. 164



Torrone morbido ai pistacchi e cranberry, pag. 164





BURRI AROMATIZZATI

PER 10 PANETTI (2 PER TIPO) DA 150 G CIRCA CIASCUNO
Burro all'avocado e peperoncino (per accompagnare i crostacei): 200 g di burro a temperatura ambiente - 100 g di polpa di avocado maturo schiacciata con la forchetta - 1 cucchiaio di succo di limone - 1 cucchiaino di sale - 1 peperoncino piccante senza semi
Burro al cumino, prezzemolo e lime (per accompagnare il pollame): 300 g di burro a temperatura ambiente - 3 cucchiai di prezzemolo tritato - 1 cucchiaio di semi di cumino - la scorza grattugiata di 2 lime non trattati - 2 cucchiaini di sale
Burro al limone, timo e lavanda (per il pesce e le carni bianche): 300 g di burro a temperatura ambiente - 1 cucchiaino di fiori secchi di lavanda - 3 cucchiai di foglioline di timo - la scorza grattugiata di 2 limoni non trattati
Burro al roquefort, cipollina e pepe rosa (per bistecca e hamburger di manzo): 200 g di burro a temperatura ambiente - 100 g di roquefort schiacciato con una forchetta - 1 ciuffo di erba cipollina tagliuzzata fine - 2 cucchiai di pepe rosa sbriciolato con le dita
Burro all'arancia, pepe nero e rosmarino (per la carne di maiale): 300 g di burro a temperatura ambiente - la scorza grattugiata di 2 arance non trattate - 1 cucchiaio raso di pepe nero macinato fresco

● Per tutti i tipi di burro: riunite gli ingredienti in una ciotola e mescolateli con una spatola di silicone, fino a ottenere un composto omogeneo. Fate raffreddare in frigorifero per circa 30 minuti. Riprendete il burro, dividetelo in 2 parti uguali e trasferitele su 2 fogli di carta da forno. Avvolgeteli nella carta, formando 2 cilindri di circa 15 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Chiudete le estremità a caramella e lasciate rassodare completamente in frigorifero, dove si conservano fino a 1 mese.

FACILE ● Preparazione 20 minuti per ogni tipo di burro + riposo ● Cottura nessuna ● 1748 cal/burro all'avocado; 2302 cal/burro al cumino; 230 cal/burro al limone; 1895 cal/burro al roquefort; 2312 cal/burro all'arancia

PANE DOLCE ALLA CANNELLA

PER 8 PORZIONI
375 g di farina + quella per la lavorazione - 150 g di zucchero - 10 g di lievito secco - 80 ml di latte - 70 g di burro + quello per la lavorazione - 2 uova a temperatura ambiente - 2 cucchiaini di cannella in polvere - sale

● **1** Riunite in una ciotola (o nella planetaria) 260 g di farina, 50 g di zucchero e 1/2 cucchiaino di sale. Imburrate una grossa ciotola. In una ciotola più piccola sciogliete il lievito con 60 ml di acqua tiepida e lasciatelo riposare finché comincia a formare tante bollicine. Nel frattempo, fate fondere 40 g di burro a fiamma bassissima (o nel microonde) e mescolatelo al latte. Unite il lievito sciolto e il composto di latte e burro al mix di farina e zucchero e impastateli per un paio di minuti.
● **2** Unite le uova, 1 alla volta, mescolando bene prima di unire il successivo, poi aggiungete la farina rimasta, poca alla volta, impastando il tutto finché il composto risulterà liscio e omogeneo, anche se ancora abbastanza appiccicoso. Trasferite l'impasto nella ciotola imburrata, copritelo con pellicola e lasciatelo lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora, o finché raddoppia in volume.
● **3** Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare di 23x13x8 cm circa. Mescolate lo zucchero rimasto con la cannella. Accendete il forno a 175°. Spolverizzate di farina il piano di lavoro e mettetevi sopra l'impasto lievitato; lavoratelo brevemente, formate una palla, copritela con un canovaccio pulito e lasciatela riposare per 5 minuti.
● **4** Riprendete la pasta e stendetela sul piano di lavoro ben infarinato in un rettangolo di circa 30x50 cm; spennellate la superficie con il burro rimasto fuso e cospargetela in modo uniforme con il mix di zucchero e cannella. Con l'aiuto di una rotella, tagliate il rettangolo di pasta parallelamente al lato lungo, ricavandone 6 strisce uguali, e sovrapponetele. Tagliate la pila ottenuta in 6 blocchetti uguali e posizionateli verticalmente, uno di seguito all'altro, nello stampo preparato. Cuocete nel forno per 30-35 minuti. Se vedete che la superficie del pane diventa troppo scura prima che sia terminato il tempo di cottura, copritela con un foglio di alluminio e portate a termine la cottura. Sfornate il pane e lasciatelo intiepidire nello stampo per 30 minuti circa, poi passate la lama di un coltello lungo i bordi per staccarlo bene dalle pareti e sformatelo delicatamente. Servite subito o al massimo il giorno dopo.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 315 cal/porzione

CARAMELLE MOU AL FLEUR DE SEL

PER 64/100 CARAMELLE
450 g di zucchero - 175 ml di panna fresca - 125 ml di sciroppo di mais (nei negozi di prodotti bio) - 105 g di burro + quello per la lavorazione - 1 cucchiaio di estratto di vaniglia - 1 cucchiaino di fleur de sel (fior di sale)

● **1** Imburrate e foderate di carta da forno uno stampo quadrato di 20 cm di lato. Riunite lo zucchero, la panna, lo sciropo di mais, 125 ml d'acqua, il burro, l'estratto di vaniglia e il fleur de sel in una pentola d'acciaio dal fondo spesso e a bordi alti. Fissate un termometro alla pentola e mettetela sul fuoco a fiamma media, mescolando frequentemente, finché il composto raggiunge la temperatura di 121°.
● **2** Versate il composto nello stampo e fatelo raffreddare per 24 ore a temperatura ambiente.
● **3** Sformate la mattonella di caramello ottenuta su un tagliere; con un coltello affilato e imburrato tagliatela a quadretti di 2 o 2,5 cm per lato e avvolgete ciascuna caramella in un pezzetto di carta oleata.
Si conservano per 15 giorni circa.

MEDIA ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 35 cal/ciascuna caramella

MINI SBRISOLONE SALATE ALLA CURCUMA, CAROTE E PINOLI

PER 8 PEZZI
200 g farina di mais tipo fioretto - 200 g farina 00 - 200 g di grana padano grattugiato - 2 tuorli - 200 g di burro - 200 g di carote - 40 g di pinoli - curcuma - 1 mazzetto di timo - burro e farina per lo stampo - sale - pepe nero

● **1** Tostate i pinoli in una padellina antiaderente senza condimento per 3-4 minuti, finché saranno leggermente dorati, e fateli raffreddare. Imburrate e infarinate 8 stampini da 8,5-9 cm di diametro. Accendete il forno a 180°.
● **2** Riunite e mescolate in una ciotola le due farine, 1 cucchiaio di curcuma, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di pepe macinato, le foglioline di timo e il grana. Unite i tuorli leggermente sbattuti e il burro freddo a pezzetti e impastate con la punta delle dita fino a ottenere un composto sbriciolato.
● **3** Aggiungete le carote pulite e grattugiate (non usate quelle in busta), 30 g di pinoli e impastate nuovamente per amalgamare bene gli ingredienti. Suddividete il composto negli 8 stampini, comprimendolo leggermente solo sul fondo e lungo i bordi e lasciandolo più sbriciolato al centro e in superficie. Cospargete con i pinoli rimasti. Infornate le mini sbrisolone e cuocete per 25 minuti circa, finché risulteranno leggermente dorate. Lasciatele raffreddare prima di sformarle. In frigorifero, si conservano fino a 10 giorni.

FACILE ● Preparazione 35 minuti ● Cottura 30 minuti ● 515 cal/porzione

TORRONE MORBIDO AI PISTACCHI E CRANBERRY

PER CIRCA 20 PEZZI DI TORRONE
4 albumi - 450 g di zucchero - 360 ml di miele di acacia (o millefiori) - 210 g di pistacchi sgusciati + 1 manciata per guarnire - 120 g di cranberry (mirtilli rossi) essiccati + 1 manciata per guarnire - 1 pizzico di cremor tartaro - 1 foglio di ostia per torrone - 1 noce di burro per la teglia - sale

● **1** Imburrate e foderate di carta da forno una teglia rettangolare di 23x28 cm. Mettete gli albumi in una ciotola (o nella planetaria) e montateli con un pizzico di sale e il cremor tartaro.
● **2** In una pentola di acciaio dal fondo spesso e a bordi alti riunite e mescolate lo zucchero con il miele e 1 cucchiaio d'acqua. Mettete la pentola sul fuoco a fiamma medio alta con un termometro e iniziate a cuocere il composto, mescolando ogni 5 minuti all'inizio e poi, quando

la temperatura supera i 120°, più di frequente (il composto diventerà molto schiumoso e formerà molte bolle a mano a mano che aumenta la temperatura). Portatelo fino alla temperatura di 155°, quindi togliete la pentola dal fuoco e trasferite immediatamente il composto in un'altra pentola o in una ciotola in acciaio (per evitare che continui a cuocere) e mescolatelo fino che la temperatura scende a 150°.

● **3** Unite a filo il caramello di zucchero e miele preparato agli albumi ben montati. Continuate a sbattere gli albumi finché tutto il composto sarà incorporato e poi, aumentado la velocità, continuate a montare finché il composto avrà triplicato il volume. All'inizio avrà una colorazione ambrata che diventerà avorio a mano a mano che montate.

● **4** Incorporate i pistacchi e i cranberry con una spatola di silicone e trasferite il composto preparato nella teglia (risulterà molto denso e appiccicoso). Stendetelo con la spatola e spolverizzate la superficie con una manciata di pistacchi e una di cranberry. Coprite il torrone con un foglio di carta da forno e livellate la superficie con un mattarello. Fate raffreddare per 3 ore.

● **4** Eliminate la carta da forno e applicate sulla superficie del torrone l'ostia tagliata in misura. Capovolgete il torrone su un tagliere e coprite con l'ostia anche l'altro lato. Fate raffreddare altre 3 ore e, quando il torrone è completamente freddo, tagliatelo a quadrotti di circa 5,5 cm di lato con un coltello molto affilato, avendo l'accortezza di lavarlo con acqua calda prima di ogni taglio. Potete servire il torrone subito, oppure trasferirlo in un contenitore sigillato e conservarlo in frigorifero (fino a 3 settimane) o nel freezer (fino a 1-2 mesi). Per evitare che i pezzi di torrone si appiccichino tra di loro, separate ogni strato con fogli di carta da forno.

ELABORATA ● Preparazione 35 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 210 cal/ciascuno



Spumanti in festa

DOLCI O SECCHI, VINIFICATI IN BIANCO O IN ROSSO, SONO SELEZIONATI TRA LE MIGLIORI CANTINE PER ACCOMPAGNARE I PIATTI, DAGLI ANTIPASTI AI DOLCI, DEI MENU PIÙ ELEGANTI

foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi, abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi



Berlucchi

L'azienda di Borgonato in Franciacorta (BS) ha scritto la scuola del metodo classico. Nata dall'incontro tra Franco Ziliani, intraprendente enologo, e Guido Berlucchi, gentiluomo di campagna, mutò il destino del territorio quando Ziliani propose all'erede dei conti Lana de' Terzi di creare un metodo classico, il primo della Franciacorta. Nel 1961 nacque Pinot di Franciacorta, ispiratore di una saga enologica che ha dato l'imprinting a una nuova generazione di vignaioli e imprenditori in questa zona di eccellenza vitivinicola. La storia iniziata da Franco continua oggi con i figli Cristina, Arturo e Paolo e con le quattro linee di Franciacorta Docg, di cui una Riserva, create con le uve provenienti da oltre 500 ettari di vigneto in conversione biologica.

● **www.berlucchi.it, tel. 030 984381**

Pappardelle con ragù di cappone in bianco alle verdure, pag. 175

IL VINO
Cuvée Imperiale Brut
Il marchio Berlucchi significa Franciacorta. Sin dalla prima annata la Cuvée Imperiale, il suo spumante di punta, ha ispirato molte cantine italiane a perseguire il metodo classico. Ancora oggi questo Brut ritrae nitidamente la relazione tra territorio e tecnica produttiva, al punto da poter riconoscere quel "gusto della casa" così caro alle migliori aziende spumantistiche. La minuziosa vitalità è donata dallo Chardonnay, che compone il 90% dell'uvaggio, mentre al Pinot Nero compete l'aura di complessità che circonda le sensazioni finali. Ottimo sui fritti di carni e pesci grassi, dalle sarde alla razza, sulle pappardelle fa sentire la sua progressiva capacità sgrassante e rafforza il piacere croccante delle verdure.

Calici e posata Zara Home, vaso e decoro Maisons du Monde, piatto Coin Casa, tovagliolo Society Limonta, tessuto Agena. Nella pagina precedente, coppa Riedel; abito, collana e anello Zara, bracciali Fervor Montreal. Indirizzi a pagina 6

IL VINO
Merlettaie Brut
Il vitigno Pecorino viene dalle colline picene; in particolare nella zona di Offida ha trovato un habitat ideale e ha moderato parte della sua rusticità, restando sempre schietto, vigoroso e fervido. La versione spumante Brut di Ciù Ciù offre un nuovo modo di espressione. Qui il Pecorino rinuncia alle sue asperità e lascia alla grana del perlage la responsabilità di una sensazione viva e continua, mettendo una graduale comunione di energie a disposizione di quiche, risotti di mare, fritti. Come nella nostra ricetta in cui incontra la verde fragranza del carciofo e accoglie la cremosa sapidità di burrata e acciughe.



Fritto di carciofi con mousse di burrata e acciughe, pag. 175

Calici Riedel, piatto Andrea Fontebasso 1760 Gruppo Tognana, posata Zara Home, tovagliolo Marina C, decori Maisons du Monde.
Indirizzi a pagina 6

Ciù Ciù

L'azienda biologica Ciù Ciù, di proprietà della famiglia Bartolomei, si estende su oltre 150 ettari nel cuore delle colline picene a Offida (AP). Pur rimanendo strettamente familiare, è aperta a un gruppo tecnico impegnato nel ripristinare l'eredità vitivinicola ed enologica delle Marche. Nella convinzione che il vino sia l'espressione più autentica del territorio, la selezione delle etichette Ciù Ciù racconta di una tradizione frutto di ricerca e qualità in vigna e in cantina, ma anche di un ecosistema di qualità con un terroir unico e insostituibile. Nascono così vini di altissimo livello dai vitigni autoctoni delle Marche, Passerina e Pecorino, riscoperti dalla passione di pochi vignaioli, come dai più tradizionali Sangiovese e Montepulciano.

● **www.ciuciuvini.it, cantina 0736 810001, uff. com. 0735 488010**



IL VINO
Brachetto D'Acqui
L'Acquese è un territorio di elezione viticola ed enologica. Siamo all'incrocio tra le Langhe e il Monferrato: per questo motivo, si possono produrre sia vini strutturati capaci d'invecchiare sia bianchi e rossi immediati, leggeri e da consumare giovani. Il Brachetto, dai caratteristici ed esuberanti profumi di rosa e frutta rossa, è uno di questi ultimi e l'azienda Duchessa Lia ne dà un'interpretazione originale, unendo la dolcezza delle uve con la carica vitalizzante del perlage. Ne scaturisce uno spumante aromatico ideale per accogliere dessert con frutti di bosco, rossi e neri, accompagnati da creme non troppo dense nelle quali è custodita una salutare freschezza.

Torta allo yogurt con cranberries, pag. 175

Duchessa Lia

Fondata ad Asti intorno alla metà degli anni Settanta, l'etichetta fu dedicata a una ragazza di nome Lia, soprannominata "Duchessa" per il nobile aspetto e il portamento altero, con l'auspicio che i vini prodotti avrebbero lasciato in chi li beveva un ricordo indelebile di grazia ed eleganza. Oggi, nella sede di Santo Stefano Belbo (CN), l'azienda si focalizza su vini e spumanti tipici del Piemonte, con grande rispetto per le caratteristiche dei vitigni e attenzione al rapporto qualità prezzo. Vendemmia dopo vendemmia, nasce puntuale un'offerta di eccellenza nei più tradizionali Doc e Docg del Piemonte: bottiglie di qualità scaturite dal lavoro, dall'impegno e dal rigore di generazioni di viticoltori.

● **www.duchessalia.it, tel. 0141 843006, facebook.com/duchessalia1**

Calici Riedel, piatto Coin Casa, coltello Zara Home, tovagliolo Society Limonta, tessuto Agena, decori Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 6

Villa Sandi

Tradizione e produzione d'eccellenza si incontrano a Villa Sandi dove la famiglia Moretti Polegato, fra gesti antichi e competenze moderne, fa rivivere la magia delle ville venete. Villa Sandi, storico edificio di scuola palladiana ai piedi delle colline trevigiane, è un felice esempio del legame tra arte e agricoltura che ha caratterizzato il paesaggio veneto in passato. I vigneti si inerpicano come ricami sulle colline, un paesaggio familiare da secoli, in particolare nell'area storica e tradizionale fra Valdobbiadene e Conegliano, dove una speciale sinergia tra uomo, vite e territorio ha reso il Valdobbiadene-Conegliano Prosecco Docg uno dei vini più apprezzati in Italia e nel mondo.

● **www.villasandi.it, tel. 0423 665033**



Crostata meringata con confettura di lamponi, pag. 175

Calici Lsa International distribuito da Maino Carlo, piatto torta Coin Casa, decori Zara Home, Blanc Mariclò Milano e Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 6

IL VINO
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Cuvée Oris Dry
Questa Cuvée Oris Dry nasce da una selezione accurata delle uve provenienti dai vigneti più soleggiati delle colline di Valdobbiadene. La soavità odorosa corrisponde alla leggiadria gustativa, la sensazione rotonda è subito colmata dal brio del perlage. La Cuvée accompagna con grazia la pasticceria secca a base di frolla, le sfoglie con frutta intera autunnale ed è perfetta in accostamento al volume della meringa e alla morbida freschezza dei lamponi.

Val D'Oca

Era il 1952 quando un gruppo di agricoltori fondarono la Cantina Produttori di Valdobbiadene. Da allora, l'amore dell'uomo per la viticoltura, la passione per il lavoro in vigna e la vocazione pedoclimatica del territorio hanno reso Val D'Oca punto di riferimento per il settore enologico nazionale, protagonista dell'affermazione del Prosecco, da produzione locale, a best seller internazionale. Ai piedi delle Prealpi Trevigiane, fra Asolo e Conegliano, nel territorio d'elezione delle uve Glera, oggi la cantina è una delle più importanti produttrici di Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, con 600 soci viticoltori che uniscono esperienza e tradizione a innovazione e sostenibilità in tutti i passaggi, dall'uva alla bottiglia.

- **shop.valdoca.com tel. 0423 982070**



Arrosto di vitello al vino con albicocche secche e porro, pag. 176

IL VINO

Jos Millesimato Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

L'innata versatilità del Prosecco prodotto a Valdobbiadene è amplificata in questa versione Extra Dry, conosciuta anche come "classica". Non si tratta solo della presenza di un perlage molto fine: Jos aggiunge una singolarità odorosa e un accenno di dolcezza che si legano alla lunga sensazione sapida e minerale. Il risultato è uno spumante raffinato, dai profumi di frutta non sfacciati e dal gusto voluttuoso, tanto da potersi cimentare con cibi molto diversi, dai crudi di pesce alla cucina thailandese. Usato sin dalla marinatura delle albicocche della nostra ricetta, il Prosecco Jos si avvicina con grazia alla fibra all'arrosto di vitello e lascia vivere la tenerezza del porro.

Calici Riedel, piatto Coin Casa, coltello Mepra, tovagliolo Society Limonta, tessuto Agena, decori Zara Home e Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 6

IL VINO
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry
Il Cartizze è una collina di circa cento ettari posta nel cuore del territorio di Valdobbiadene, proprio quello dove il vitigno Prosecco, conosciuto anche come Glera, ha affermato la sua bellezza e la sua unicità. Il sottosuolo del Cartizze e la sua particolare esposizione donano agli acini del vitigno trevigiano una varietà odorosa e una ricchezza zuccherina introvabili negli altri luoghi della Marca. Nasce uno Spumante dalla dolcezza misurata, contraddistinto dai profumi di pera e di erbe fresche, adatto a sposare i dessert nei quali la frutta incontra la soffice tattilità della panna, come la nostra torta, la cui densa fusione dei sapori è ravvivata dalla speziatura del pepe garofanato.



Torta con pere al Cognac e pepe garofanato, pag. 176

Colli del Soligo

Fortemente voluta da un gruppo di viticoltori, accomunati dalla passione per il territorio, la cantina si è sviluppata dal 1957 nella zona a metà della "strada del vino bianco", tra Conegliano e Valdobbiadene nel Trevigiano, incorniciata dalle ripide colline di origine vulcanica. I soci attuali sono circa 660, con 810 ettari vitati. L'85% dell'uva conferita è di varietà Glera, atta a produrre Prosecco Superiore Docg e Prosecco Doc. Il resto è Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet, Raboso e Pinot nero. I vini Soligo, soprattutto gli spumanti a base di Prosecco, ma anche i bianchi e i rossi, offrono un'identità personale ben precisa, testimoni del valore unico dello spirito associativo, vero patrimonio della cooperativa.
● **www.collisoligo.com, tel. 0438 840092**

Calici Luigi Bormioli, piatto Andrea Fontebasso 1760 Gruppo Tognana, posata Zara Home, tovagliolo Marina C, decoro Maisons du Monde.
Indirizzi a pagina 6

IL VINO
Asti Spumante Docg
L'Asti Spumante è uno dei vini italiani più diffusi al mondo. Il profumo aromatico del Moscato e la cremosa espansione del perlage donano equilibrio alla nitida dolcezza del sapore, rendendo l'insieme un flusso unico e avvolgente. La consuetudine gastronomica ha sempre visto l'Asti Docg accostarsi ai dolci, in particolare a quelli delle feste: le sue bollicine dolci aromatiche sono sempre state considerate quelle della gioia e degli auguri. Di recente dal territorio arrivano nuovi stimoli per abbinamenti alternativi, dai carpacci di pesce alle torte salate ai risotti. Come il nostro dove lo spumante piemontese si unisce alla frutta per contrastare l'aspetto sapido e piccante del gorgonzola naturale e del pepe.



Consorzio per la Tutela dell'Asti

Costituito ufficialmente nel 1932, gli obiettivi del Consorzio sono stati fin da subito la tutela, la valorizzazione e la promozione dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg nel mondo. Scopi perseguiti con una continua ricerca, studi scientifici mirati, innovazioni tecnologiche e rigoroso controllo sull'intera filiera. Oggi, i vigneti a Moscato bianco si estendono per circa 9.700 ettari in un territorio che comprende 52 Comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Sono 174 le realtà consorziate che danno vita ai due vini bianchi dolci italiani per eccellenza, tra i più genuini e naturali al mondo. La produzione prevede, infatti, un periodo brevissimo di permanenza in cantina. Così, il mosto di settembre diventa vino da gustare già nelle festività natalizie dello stesso anno.

- **www.astidocg.it tel. 0141 594842**

Risotto all'arancia con melone bianco e gorgonzola naturale, pag. 176

Coppe del Consorzio dell'Asti Docg, piatto Livellara, tovagliolo Coin Casa. Indirizzi a pagina 6



PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CAPPONE IN BIANCO

PER 4 PERSONE
500 g di pappardelle - 500 g di petto di cappone senza pelle - 2 scalogni - 1 bicchiere di spumante Brut - 1 costola di sedano - 300 g di topinambur - 1 finocchio - 1 limone - 3 dl di brodo vegetale o di cappone - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate grossolanamente nel mixer il cappone. Pulite e tritate gli scalogni, il finocchio (tranne le foglie) e il sedano. Sbucciate i topinambur, affettateli e tuffateli in acqua col succo del limone.
● **2** Sciogliete il burro in una casseruola, con un filo d'olio e le verdure. Stufate dolcemente per 5-6 minuti. Unite il cappone, rosolatelo per 5 minuti e sfumate con il vino. Unite i topinambur scolati e 1 mestolo di brodo bollente. Cuocete il ragù 40 minuti unendo il resto del brodo, poco alla volta. Regolate di sale. Lessate le pappardelle in acqua bollente salata, scolatele e conditele con il ragù, le foglioline di finocchio tritate e una macinata di pepe.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 55 minuti



FRITTO DI CARCIOFI CON MOUSSE DI BURRATA E ACCIUGHE

PER 4 PERSONE
8 carciofi - 50 g di farina - 200 g di burrata - 1 limone non trattato - 4 filetti d'acciuga sott'olio - 3 rametti di timo - qualche fogliolina di prezzemolo - olio di semi di arachidi - pepe

● **1** Grattugiate la scorza di 1/2 limone e spremete il succo dell'agrume. Private i carciofi di gambi, foglie esterne e punte, divideteli a metà, eliminate il fieno centrale, tagliateli a fettine sottilissime e tuffateli via via in acqua con il succo del limone, tranne 1 cucchiaino. Scolateli e asciugateli su carta da cucina.
● **2** Frullate la burrata con la scorza grattugiata del limone, il succo tenuto da parte e 2 acciughe. Disponete la crema al centro dei piatti.
● **3** Infarinate i carciofi e scuoteteli in un colino per eliminare l'eccesso. Scaldate abbondante olio in una padella a bordi alti e friggetevi i carciofi per 2-3 minuti fino a quando diventano dorati. Scolateli su carta da cucina e salateli. Disponeteli al centro della crema di burrata. Cospargete con le foglioline del timo e quelle di prezzemolo, unite le acciughe rimaste tagliate a tocchetti, una macinata di pepe e servite.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti



TORTA ALLO YOGURT CON CRANBERRIES

PER 6 PERSONE
1 kg di yogurt greco - 100 g di amido di mais - 40 g di farina - 4 uova - 220 g di zucchero - 1 baccello di vaniglia - 100 g di cranberries disidratati - 4 dl di succo di cranberries

● **1** Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Montate i primi con 100 g di zucchero e i semini ricavati dal baccello di vaniglia per ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite delicatamente 500 g di yogurt, ben scolato, l'amido e la farina setacciata. Montate gli albumi e incorporateli al composto. Versatelo in uno stampo da 20 cm di diametro rivestito di carta da forno e cuocete a 180° per 30 minuti. Sfornate e fate raffreddare la torta nello stampo.
● **2** Cuocete 10 minuti i cranberries con il succo e lo zucchero rimasto. Sformate la torta, spalmatela con lo yogurt rimasto e completate con i cranberries.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti



CROSTATA MERINGATA CON CONFETTURA DI LAMPONI

PER 6 PERSONE
200 g di farina, più quella per la lavorazione - 90 g di mandorle in polvere - 2 uova - 1 albume - 140 g di burro, più quello per lo stampo - 5 g di lievito in polvere - 600 g di lamponi - 1/2 limone - 3 albumi - 350 g di zucchero semolato - zucchero al velo - sale

● **1** Sciacquate i lamponi, trasferiteli in una casseruola con il succo di limone e 200 g di zucchero e cuoceteli a fuoco basso 15 minuti. Fate raffreddare.
● **2** Versate nel mixer le mandorle, la farina setacciata con il lievito, il burro a dadini, 50 g di zucchero semolato e un pizzico di sale. Frullate fino a ottenere un composto a briciole. Sgusciate le uova separando tuorli e albumi, unite i primi nel mixer e frullate finché si forma una palla di impasto. Avvolgetela in pellicola e tenete in frigo 30 minuti. Stendete la pasta sul piano infarinato in una sfoglia rotonda spessa 1/2 cm, trasferitela in uno stampo da 22 cm di diametro, imburrato e infarinato, e bucherellate il fondo. Versate la confettura di lamponi e cuocete 40 minuti a 180°. Sfornate e lasciate raffreddare.
● **3** Montate i 3 albumi, con lo zucchero semolato rimasto, in una meringa soda. Disponetela a ciuffi sulla torta, con una tasca da pasticciere, e infornate 10-15 minuti finché è dorata. Spolverizzate di zucchero a velo e servite.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 55 minuti



ARROSTO DI VITELLO AL VINO CON ALBICOCCHE SECCHE E PORRO

PER 4 PERSONE
800 g di fesa di vitello aperta a libro - 2 porri - 200 g di albicocche secche - 2 dl di Prosecco extra dry - 2 rametti di timo - 4 foglie di salvia - 1 foglia di alloro - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete ammollo le albicocche nel Prosecco per 30 minuti. Mondate i porri, tenete da parte il verde e scottate il bianco in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolatela e lasciatela raffreddare. Ponete la fetta di carne tra due fogli di carta da forno e battetela con il batticarne per assottigliarla leggermente.
● **2** Insaporite la carne con una presa di sale e una macinata di pepe, dispone al centro il bianco dei porri e metà delle albicocche secche scolate (tenete da parte il vino). Arrotolate la carne sul ripieno, racchiudendolo bene, e legatela con qualche giro di spago.
● **3** Fate rosolare il rotolo in un tegame con il burro e 2 cucchiai di olio. Unite la parte verde del porro tagliata a lunghe strisce, l'alloro legato con il timo e le foglie di salvia e il vino. Cuocete la carne in forno a 180° per 25 minuti. Aggiungete le albicocche rimaste e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Eliminate i porri e le erbe aromatiche, lasciate riposare la carne 10 minuti e servite.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 55 minuti



TORTA CON PERE AL COGNAC E PEPE GAROFANATO

PER 4 PERSONE
180 g di farina, più quella per lo stampo - 6 uova - 150 g di zucchero - 3 dl di panna fresca - 6 pere Martin Sec - 1 dl di Cognac - 1 baccello di vaniglia - pepe garofanato (pimento o pepe della Giamaica) - burro - sale

● **1** Montate le uova, in una ciotola, con i semi raschiati dal baccello di vaniglia, un pizzico di sale e 100 g di zucchero, usando la frusta elettrica per 7-8 minuti. Unite la farina setacciata, in 3-4 riprese, amalgamandola con delicatezza con una spatola. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm, imburrato e infarinato. Cuocete il pan di Spagna in forno a 180° per 40 minuti. Lasciatelo riposare per 10 minuti, levatelo dallo stampo e trasferitelo su una gratella da pasticceria.
● **2** Sbucciate le pere, eliminate il torsolo, tagliatele a dadini e mescolatele in una terrina con lo zucchero rimasto, una generosa macinata di pepe garofanato e il Cognac. Mescolate e lasciate marinare le pere per 2 ore. Trasferitele in una casseruola e cuocetele su fiamma bassa, parzialmente coperte, per 15 minuti. Versatele in un colino in modo da raccogliere lo sciroppo formatosi e lasciate raffreddare.
● **3** Tagliate il pan di Spagna in 3 strati. Montate la panna con lo sciroppo di pere finché diventa densa. Tenetene da parte 1/3 e unite alla rimanente 2/3 dei dadini di pere. Farcite la torta con la panna con i dadini di pere, ricomponetela, spalmate la superficie con la panna tenuta da parte e decorate con la dadolata di pere rimasta.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti + il riposo ● Cottura 55 minuti



RISOTTO ALL'ARANCIA CON MELONE BIANCO E GORGONZOLA NATURALE

PER 4 PERSONE
250 g di riso Carnaroli - 3 arance non trattate - 0,5 dl di Asti Spumante - 1 litro di brodo vegetale - 1 porro - 150 g di polpa di melone bianco - 50 g di gorgonzola naturale - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Mondate il porro, eliminate la parte verde e tagliate la parte bianca a fettine sottilissime. Lavate 1 arancia, prelevate una striscia di scorza, tagliatela a filetti sottilissimi e teneteli da parte. Sciogliete 20 g di burro in una casseruola con 2 cucchiai di olio e il porro e lasciatelo stufare dolcemente per 3-4 minuti.
● **2** Aggiungete il riso, tostatelo nel condimento per 2-3 minuti mescolando in continuazione, unite il vino e lasciatelo evaporare. Versate il succo ottenuto dalle arance spremute e 1 mestolo di brodo bollente e portate a metà cottura il risotto, aggiungendo circa metà brodo, poco alla volta. Unite 100 g di polpa di melone, tritata finemente, e terminate la cottura con il brodo rimasto. Spegnete il fuoco e mantecate il risotto con il burro tenuto da parte.
● **3** Mentre cuoce il riso, pestate grossolanamente nel mortaio una cucchiaiata di grani di pepe. Tagliate la polpa di melone rimasta a cubotti di 2 cm circa di lato e passateli nel pepe pestato. Servite il riso nei piatti e completate con il melone al pepe, i filetti di scorza di arancia e il gorgonzola sbriciolato.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti



GRUPPO | SALE&PEPE

n. 12 DICEMBRE 2016

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Amelia Bertottilli, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Luca Iaccarino, Franca Maffei, Paola Mancuso, Massimo Montanari, Anna Montoldi, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Studio Salaris, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Beatrice Pilotto, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Nicoletta Valdisteno

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



SALE&PEPE SUL TUO IPAD
Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui sotto). Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,99 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!

Disponibile su App Store


Il segreto? Latte fresco 100%
Il burro Lurpak® è prodotto da puro latte fresco centrifugato, 100% Naturale.
Per 1 chilo di burro usiamo circa 20 litri di latte intero, esclusivamente dalla cooperativa danese Arla Food, fresco tutti i giorni. La panna ottenuta dalla centrifugazione del latte è zangolata sottovuoto con macchinari sofisticati e la produzione è controllata ad ogni passo.
In questo modo la tracciabilità e la qualità sono sempre garantite.
Non resta che godersi quell'inconfondibile cremosità e il tipico aroma fresco che da sempre contraddistinguono il burro Lurpak®
EST. 1901
LURPAK®
BURRO
CLASSICO
250g ℮
CUPCAKES AL RABARBARO, MANDORLE E ZENZERO
CON CREMA DI BURRO ALL'ARANCIA
Ogni tuo piatto merita LURPAK®
Se vuoi vedere la ricetta per realizzare questo piatto visita:
www.lurpak.it
SEGUICI SU


silikomart®
UNA STELLA, MILLE SAPORI!
MAGIC STAR
Chi ha detto che in un unico dolce non si possono combinare più ricette? Con MAGIC STAR, l'esclusivo kit per le occasioni speciali di Silikomart, potrete creare una stella con punte dai diversi sapori e colori! Divertitevi a inventare accostamenti insoliti, tanto in versione cotta che in versione semifreddo.
Scopri tutta la gamma Let's Celebrate
Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550
shop.silikomart.com
REGISTERED DESIGN
MADE IN ITALY
100% PRODOTTO ITALIANO
IDEATO
PRODOTTO
CONFEZIONATO
IN ITALIA